Lexikon der PILZE

Bestimmung – Verwendung – typische Doppelgänger

Über **210 Pilze** im Porträt

delphin

Lexikon der PILZE

Über 210 Pilze im Porträt

Der perfekte Begleiter für jeden Pilzsammler: Dieses kompakte Nachschlagewerk macht das Bestimmen der über 210 bekanntesten Speise- und Giftpilze einfach und sicher. Merkmale, Speisewert, Standortvorlieben und Verwechslungsmöglichkeiten werden fachkundig und leicht verständlich beschrieben, gestochen scharfe Fotos der Pilze in ihrem natürlichen Umfeld machen das Erkennen leicht. Zahlreiche Tipps zum Sammeln und Verwerten sowie wertvolle Hinweise für die Zubereitung runden die Pilz-Porträts ab. So macht es einfach Spaß, den Pilzkorb zu füllen!

eISBN: 978-3-625-16107-3

Emil-Hoffmann-Straße 1
D-50996 Köln
Autor: Dr. Hans W. Kothe
Redaktion: Oliver Christian Weber
Umschlagmotive: Frank Hecker, Harry Regin
(Vorderseite, oben 2. Bild von links)
Gesamtherstellung: Delphin Verlag GmbH, Köln

www.delphinverlag.de

BILDNACHWEIS

Heiko Bellmann/Frank Hecker: S. 40, 41, 71, 85, 96, 137, 182, 187, 194, 209, 216, 219, 223, 224, 228, 231
Yves Deneyer: S. 31, 33, 49, 51, 53, 55, 56, 57, 59, 60, 62, 72, 74, 75, 77, 79 o., 88, 91, 94, 95, 101, 105, 106, 110, 112, 113, 114, 118, 119, 120, 121, 125, 127, 129, 134, 135, 136, 139, 151, 153, 154, 155, 157, 158, 159, 160, 165, 166, 168, 169, 172, 173, 174, 176, 179, 190, 192, 197, 199, 204, 205, 212, 221 u., 222, 225, 226, 227
Frank Hecker: S. 4, 6, 10, 22, 23, 24, 26, 28, 30, 34, 35, 36, 38, 39, 42, 44, 45, 46, 48, 50, 54, 58, 61, 65, 66, 68, 69, 73, 79 u., 81, 83, 87, 90, 97, 102, 103, 108, 111, 115, 116, 117, 122, 123, 126, 131, 138, 140, 142, 145, 146, 148, 149, 150, 156, 161, 167, 170, 175, 178, 183, 184, 188, 193, 196, 198, 200, 202, 206, 207, 208, 210, 211, 213, 214, 215, 217, 218, 221 o., 229, 230, 232, 233
Josef Hlasek: S. 29, 144, 177, 181, 189, 191

Gerhard Koller: S. 47
Hendrik Kranenberg: S. 8, 9
Davide Puddu: S. 63, 76, 203
Harry Regin: S. 20, 21, 25, 27, 32, 37, 43, 52, 64, 67, 80, 84, 86, 89, 92, 93, 98, 99, 100, 104, 107, 109, 124, 128, 130, 132, 133, 141, 143, 147, 162, 163, 164, 171, 180, 185, 186, 195, 201

HINWEIS

Die in diesem Buch dargestellten Pilze können eine toxische Wirkung entfalten. Alle in diesem Buch enthaltenen Angaben wurden vom Autor nach bestem Wissen erstellt und von ihm und dem Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt überprüft. Gleichwohl sind – wie wir hier im Sinne des Produkthaftungsrechts betonen müssen – inhaltliche Fehler nicht vollständig auszuschließen. Die Informationen zu den Pilzen können weder völlig vollständig noch verbindlich sein. Daher erfolgen die Angaben etc. ohne jegliche Verpflichtung und Garantie des Verlages, des Autors oder der Fotografen. Eine Haftung für Schäden, die aus den im Buch gemachten Angaben und praktischen Hinweisen resultieren, sowie für Schäden aufgrund von Informationen in diesem Buch, die nicht in Übereinstimmung sind mit den jeweiligen gesetzlichen Regelungen in den unterschiedlichen Ländern, ist ausgeschlossen.

Lexikon der
PILZE

Inhalt

EINLEITUNG

Gefährdung durch Giftpilze
Bestimmung von Pilzen
Hinweise zum Sammeln und Verwerten
Pilze und Naturschutz

BILDERSCHLÜSSEL zu den Pilzgruppen

BESTIMMUNGSSCHLÜSSEL Röhrlinge

BESTIMMUNGSSCHLÜSSEL Lamellenpilze

RÖHRLINGE

Pilze mit Hut, Stiel und Röhren

LAMELLENPILZE

Pilze mit Hut, Stiel und Lamellen, Leisten oder Stacheln

LORCHELN UND MORCHELN

Pilze mit wabenartigen, gehirnartig gewundenen oder lappigen, deutlich gestielten Fruchtkörpern, aber ohne Röhren, Lamellen, Leisten oder Stacheln

BAUCHPILZE UND TRÜFFELN

Pilze mit runden, birnen- oder sternförmigen Fruchtkörpern, ohne die typische Ausbildung von Hut und Stiel und ohne Röhren, Lamellen, Leisten oder Stacheln

PORLINGE

Auf Holz wachsende Pilze mit festen, oft konsolenförmigen Fruchtkörpern oder dünnfleischigen, lappigen, häufig fächerförmig übereinander angeordneten, seitlich angewachsenen Fruchtkörpern

ANDERE

Pilze mit ganz unterschiedlich gestalteten Fruchtkörpern. Diese können beispielsweise ein gallertartiges Wachstum zeigen oder feste, krustenartige Überzüge bilden; andere sind reich verzweigt oder haben ein lappiges Aussehen. Manche sind aber auch stark gefaltet bzw. becher-, trichter- oder scheibenförmig oder sie erinnern sogar an eine Koralle oder einen Tintenfisch

TYPISCHE DOPPELGÄNGER

Glossar

Giftinformationszentren
Register

EINLEITUNG

Pilze als ganz normale Lebewesen zu betrachten, fiel den Menschen schon immer schwer. So glaubten die Germanen, Pilze würden ausschließlich dort wachsen, wo dem Pferd des Kriegs- und Totengottes Odin der Schaum aus dem Maul getropft sei; später machte man häufig Hexen, den Teufel, Blitz und Donner oder gar Sternschnuppen für ihr Auftauchen verantwortlich – ein Umstand, der auch in vielen volkstümlichen Namen wie Satans- oder Hexen-Röhrling zum Ausdruck kommt. Einer der Gründe für das oft ungute Gefühl gegenüber Pilzen ist sicher ihr häufig etwas merkwürdiges Aussehen, aber vermutlich auch der Umstand, dass sie oft regelrecht über Nacht aus dem Nichts auftauchen. Eine große Rolle spielt weiterhin, dass einige Arten gefährliche, teilweise sogar tödlich wirkende Gifte enthalten, etwa der Grüne Knollenblätterpilz, dessen Gift zehnmal effektiver ist als das einer Kreuzotter.

Wenig vertrauenerweckend ist außerdem der Umstand, dass sich die meisten Lebensvorgänge der Pilze für uns unsichtbar im Verborgenen abspielen. Denn die merkwürdigen, zumeist aus Hut und Stiel bestehenden Gebilde, die wir gemeinhin Pilze nennen, sind in Wahrheit nur ein Teil des gesamten Organismus. Genauer gesagt handelt es sich dabei um sogenannte Fruchtkörper, deren Aufgabe ausschließlich darin besteht, die Pilzsporen, die in ihrer Funktion mit den Samen der Pflanzen vergleichbar sind, zu verbreiten. Alle übrigen Lebensfunktionen übernimmt dagegen der in der Regel viel größere, für uns aber zumeist unsichtbare Teil des Pilzes, das sogenannte Myzel, das im Boden oder auch im Holz, an dem der Fruchtkörper wächst, verborgen ist.

Das Myzel ist wiederum ein Geflecht aus zahlreichen einzelnen „Schläuchen“, den Hyphen, die einen Durchmesser von nur wenigen Mikrometern haben, dafür aber viele Meter lang sein können. Und ein ausgedehntes Hyphengeflecht ist für die meisten Pilze lebensnotwendig, denn sie sind, im Gegensatz zu den meisten Pflanzen, nicht in der Lage, mithilfe der Fotosynthese aus Wasser und Kohlendioxid sowie der Sonne als Energiequelle, die zum Leben benötigten Nährstoffe selbst herzustellen. Vielmehr ernähren sich die meisten Pilze saprophytisch, gewinnen die zum Leben notwendigen Stoffe also durch die Zersetzung abgestorbener organischer Substanzen. Auf der Suche nach Nährstoffen durchwachsen sie daher oft große Areale. So haben vor einigen Jahren in den USA durchgeführte Untersuchungen ergeben, dass das Myzel eines einzigen Pilzes den Waldboden auf mehreren Quadratkilometern durchwuchern und dabei ein Gewicht von mehreren 100 Tonnen erreichen kann, was dieses Exemplar wohl zu einem der größten und vermutlich auch ältesten bekannten Lebewesen der Erde macht. Die bei den meisten Arten nur kurzlebigen Fruchtkörper werden dagegen ausschließlich dann gebildet, wenn die Bedingungen für die Ausbreitung und Keimung der Sporen besonders günstig sind, also zumeist im windigen und feuchten Herbst. Und damit der Wind die Sporen auch gut forttragen kann, muss der Fruchtkörper – zum Glück für alle Pilzsammler – ein Stück aus dem sicheren Schutz des Waldbodens herausgeschoben werden.

GEFÄHRDUNG DURCH GIFTPILZE

Allerdings ist das Sammeln von Pilzen nicht ganz ungefährlich, denn es gibt eine Reihe von Arten, deren Verzehrsogar lebensgefährlich sein kann. Und tatsächlich kommt es alljährlich immer wieder zu tödlichen Unfällen durch Giftpilze. Dabei wissen die Menschen schon seit Jahrtausenden, dass man um bestimmte Pilze besser einen großen Bogen machen sollte, denn erste Angaben zur Giftigkeit dieser Organismen finden sich bereits bei den Gelehrten der Antike. Über die Ursachen machte man sich damals allerdings noch recht abenteuerliche Vorstellungen. Die vorherrschende Meinung war, Pilze würden ihre giftigen Eigenschaften durch äußere Einflüsse erhalten, also etwa dadurch, dass sie in der Nähe giftiger Kräuter wuchsen.

Weitverbreitet war aber auch die Vorstellung, Giftschlangen könnten etwas mit der Gefährlichkeit von Pilzen zu tun haben.

Heute weiß man natürlich, dass die Giftigkeit bestimmter Arten eine unveränderliche Eigenschaft ist. Und man weiß auch, dass die Wahrscheinlichkeit, sich mit Pilzen zu vergiften, nicht einmal besonders groß ist, denn von den rund 6000 in Europa beheimateten Großpilzen, gelten nur etwa 180 als giftig oder giftverdächtig, und von diesen enthalten zudem nur sehr wenige ein für den Menschen lebensgefährliches Toxin. Zu den besonders gefährlichen Arten gehört dabei der Grüne Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides)*, der im Volksmund auch „Grüner Mörder“ genannt wird. Gelangt ein solcher Pilz in die Küche, ist die höchste Alarmstufe angesagt, denn schon die Menge von 50 Gramm Frischgewicht reicht aus, um einen Erwachsenen zu töten; bei Kindern genügt wegen des geringeren Körpergewichts bereits ein Bruchteil davon.

Daher muss man beim Sammeln von Pilzen unbedingt die größtmögliche Sorgfalt und Vorsicht walten lassen, wozu auch gehört, zweifelhafte Exemplare gar nicht erst mitzunehmen, um die Gefahr von Unfällen zu minimieren. Zu beachten ist außerdem, dass es eine Reihe von Pilzen gibt, die roh giftig sind, sodass man sie keinesfalls in Salaten verwenden darf, sondern sorgfältig kochen muss, damit das Gift zerstört wird.

Allerdings muss nicht jede Übelkeit oder jedes Erbrechen nach einer Pilzmahlzeit auf eine Vergiftung zurückzuführen sein. Manchmal sind die Pilze durch zu lange Lagerung verdorben, oder es liegt ein übermäßiger Genuss der nicht leicht verdaulichen Kost vor. Aber auch spezifische Unverträglichkeit und sogar Einbildung können zu Bauchschmerzen, Brechdurchfällen, Pulsbeschleunigung sowie Atemnot oder Beklemmung führen. Dennoch sollte

man bei derartigen Beschwerden nach einer Pilzmahlzeit stets von einem Ernstfall ausgehen und den Arzt aufsuchen.

Pilzfremde Giftstoffe

Körperliche Schäden kann man sich aber nicht nur mit Giften zufügen, die von den Pilzen selbst produziert werden, sondern auch mit Substanzen, die diese aus der Umgebung aufnehmen. Hier sind besonders Schwermetalle zu nennen, die von einigen Speisepilzen regelrecht angereichert werden. Die Fähigkeit zu einersolchen Akkumulation ist artspezifisch und kann im Extremfall eine bis zu dreihundertfach erhöhte Konzentration erreichen.

Ganz besonders gilt dieses für das gesundheitsschädliche und vermutlich auch krebsauslösende Cadmium, das in der Industrie hauptsächlich als rostschützender Metallüberzug und in Legierungen verwendet wird. Schon bei einer

einzigen, aus stark anreichernden Arten bestehenden Mahlzeit, kann der von der Weltgesundheitsbehörde empfohlene Grenzwert von 0,5 Milligramm Cadmiumaufnahme pro Woche um das Zehnfache überschritten sein. Ein häufiger Genuss derart belasteter Pilze führt zwangsläufig zu einer Akkumulation im Körper und damit irgendwann zu Magen-, Darm-, Leber-, Nieren- oder Knochenschädigungen. Pilze können aber auch Blei, Quecksilber und andere Schwermetalle anreichern, sodass man an besonders belasteten Standorten, etwa in der Nähe von Müllverbrennungsanlagen oder Metallhütten, auf das Sammeln verzichten sollte.

Verhalten bei Pilzvergiftungen

- → Bei jedem Verdacht einer Pilzvergiftung, also bei plötzlich einsetzenden Bauchschmerzen, Brechdurchfällen oder auch Pulsbeschleunigung und Atemnot, ist je nach Situation sofortige ärztliche Hilfe durch Ihren Hausarzt bzw. einen Notarzt oder Rettungsdienst erforderlich. Nehmen Sie die ärztliche Hilfe auch dann in Anspruch, wenn Sie nur die leichteste Befürchtung haben, giftige Pilze gegessen zu haben. Falsche Scham ist bei Pilzvergiftungen unangebracht!
- → Informationen zu angemessenen Erste-Hilfe-Maßnahmen erhalten Sie außerdem bei Giftberatungsstellen, die es in vielen größeren deutschen Städten gibt.
- → Bleiben Sie ruhig bzw. beruhigen Sie die betroffenen Personen.
- → Sichern Sie eventuelle Reste der Pilzmahlzeit, alle Putzreste, aber auch Erbrochenes, damit sogleich festgestellt werden kann, welcher Pilz die Vergiftung verursacht hat, um gezielt die notwendigen Behandlungsmaßnahmen einleiten zu können.

→ Verabreichen Sie keine Hausmittel ohne ärztlichen Rat! Milch trinken ist immer falsch, aber auch das Verabreichen von Salzwasser, um das Erbrechen zu fördern, oder Kohletabletten können schwere Nachteile mit sich bringen. Nur bei Verdacht auf eine schwerwiegende Vergiftung und wenn ein Krankenhaus zu weit entfernt und ein Arzt nicht zu erreichen ist, sollte man möglichst versuchen, durch „Finger in den Hals stecken" den Magen zu entleeren.

BESTIMMUNG VON PILZEN

Für die nicht ganz einfache Bestimmung von Pilzen ist es notwendig, sich zunächst einige Begriffe anzueignen, ohne die eine richtige Zuordnung einzelner Arten nicht möglich ist. Verlassen Sie sich aber niemals nur auf ein einziges Kennzeichen, sondern vergleichen Sie stets mehrere Merkmale. Ein Pilz mit einem grünen Hut kann ein essbarer Täubling oder Milchling sein, aber auch ein tödlich giftiger Grüner Knollenblätterpilz. Erst die weiteren Merkmale (unberingter bzw. beringter Stiel und unverdickte, nackte Stielbasis bzw. knollig verdickte Stielbasis mit Volva, s. u. lassen eine sichere Bestimmung zu.

Die Fruchtkörper der einzelnen Pilzarten können recht unterschiedlich aussehen. Bei den meisten Großpilzen findet man allerdings eine typische Unterteilung in Hut und Stiel. Im Folgenden sind die wichtigsten Merkmale, wie sie auch in diesem Buch zur Unterscheidung herangezogen werden, näher erläutert:

Hut

Die Größe der Pilzhüte kann sehr verschieden sein. Während beispielsweise der Hut einiger Helmlinge nur etwa 1 cm groß wird, kann der des Parasols einen Durchmesser von bis zu 35 cm erreichen. Die im Buch angegebene Größe muss als Richtwert angesehen werden, denn aufgrund spezieller Gegebenheiten am Standort können Abweichungen vorkommen.

Die Form des Hutes verändert sich bei vielen Pilzen im Laufe ihres Wachstums. So haben junge Exemplare häufig kugelige bis halbkugelige Hüte, später sind sie dann oft flach gewölbt oder ausgebreitet und manchmal in der Mitte auch ein wenig eingedrückt (niedergedrückt). Daher ist das Alter des entsprechenden Pilzes bei der Bestimmung unbedingt zu berücksichtigen. In vielen Fällen sind die Hüte aber auch gebuckelt oder trichterförmig vertieft (siehe Abbildung 1).

Die Hutfarbe wird ebenfalls oft zur Bestimmung herangezogen, wobei es allerdings leicht zu Fehleinschätzungen kommen kann. Das liegt einmal daran, dass verschiedene Personen bei der Benennung einer bestimmten Farbe nicht immer zu einem einheitlichen Urteil kommen, hat aber auch mit der oft recht variablen Färbung vieler Pilze zu tun. Außerdem sind die Hüte im Alter manchmal sehr stark ausgebleicht, sodass die Ursprungsfärbung kaum noch sicher auszumachen ist. Daher sollte man die Farbe möglichst nur in Verbindung mit anderen Merkmalen benutzen.

Bei bestimmten Arten weist auch die Huthaut Besonderheiten auf. So haben einige Pilze bei Trockenheit eine klebrige, bei Feuchtigkeit eine schmierige bis schleimige Huthaut; andere Arten besitzen Schuppen (zumeist eine Folge der aufgeplatzten, äußeren Huthaut), sind mit Velumresten (s. u.) bedeckt, wie es beispielsweise beim Fliegenpilz der Fall ist, oder haben eine faserige, filzige bzw. körnige Oberfläche.

Einige Arten lassen sich aber auch an der typischen Farbe ihres Fleisches erkennen oder an einer auffälligen Farbveränderung nach dem Durchschneiden (man sagt, sie „röten“ oder „blauen“). Auffällig ist in vielen Fällen außerdem der Geruch (rettich- oder mehlartig etc.), der Geschmack (bitter, nussartig etc.) und die Konsistenz (holzig, schwammig etc.).

Röhren und Lamellen

Die röhren- oder lamellenförmigen Strukturen, an denen die Sporen gebildet werden, sitzen in der Regel an der Unterseite des Hutes. Röhren sind im Querschnitt rund oder eckig und unten offen, wobei die Öffnungen als Poren bezeichnet werden. Da sich die Röhren einiger Pilze bei Druck oder Verletzung verfärben, bei anderen dagegen nicht, benutzt man diesen Farbumschlag als Erkennungsmerkmal.

1 Hutformen

kegelförmig glockenförmig eiförmig kugelförmig

halbkugelig gewölbt ausgebreitet

niedergedrückt stumpf gebuckelt spitz gebuckelt trichterförmig

Bei den Lamellenpilzen (Blätterpilzen) stehen die dünnen, blattartigen Lamellen manchmal weit auseinander (entfernt) oder auch dicht zusammen (gedrängt), was sich zur Unterscheidung einzelner Arten verwenden lässt. Aber auch der Ansatz der Lamellen am Stiel wird gern zur Bestimmung herangezogen. So können diese dort fest angewachsen sein oder sogar ein wenig am Stiel herablaufen; erreichen die Lamellen den Stiel überhaupt nicht, bleibt also zwischen beiden Strukturen ein Zwischenraum, so bezeichnet man den Ansatz der Lamellen als frei. Wenn sie in Stielnähe eine grabenartige Vertiefung aufweisen, nennt man dies ausgebuchtet angewachsen (siehe Abbildung 2).

Sporen und Sporenpulver

Pilze unterscheiden sich häufig auch durch die Form ihrer Sporen (länglich, rundlich etc.) oder deren Ornamentierung (stachlig, warzig, netzartig etc.). Allerdings lassen sich diese Unterschiede der winzigen Strukturen nur unter dem Mikroskop erkennen. Ein anderes Kennzeichen der Sporen kann man dagegen ohne optische Hilfsmittel verwenden: die Sporenfarbe. Um diese festzustellen, legt man den entstielten Hut eines älteren Exemplars mit der Unterseite auf ein Blatt Papier und wartet einige Stunden, bis ein Teil der Sporen aus den Lamellen oder Röhren herausgefallen ist. Anhand dieses Sporenpulvers, das aus Zehntausenden einzelner Sporen besteht, lässt sich die Sporenfarbe leicht bestimmen.

2 Lamellenansatz

frei

angewachsen

ausgebuchtet angewachsen

herablaufend

Wichtig ist dabei allerdings die Wahl des Untergrunds, da beispielsweise helle Sporen auf weißem Papier nur schlecht zu erkennen sind, sodass ein solcher Pilz stets auf eine dunkle Unterlage gelegt werden sollte, einer mit dunklen Sporen auf eine helle. Weil man jedoch in vielen Fällen nicht weiß, welche Sporenfarbe zu erwarten ist, empfiehlt es sich, den Hut jeweils zur Hälfte auf eine helle und eine dunkle Unterlage zu legen (siehe Abbildung 3). Die Auswertung muss möglichst schnell erfolgen, da sich der Farbton beim Austrocknen der Sporen verändern kann.

Stiel

Die in diesem Buch gemachten Angaben zur Länge und zum Durchmesser des Stiels sind ebenfalls als Richtwerte zu verstehen. Sehr viel typischer ist dagegen in vielen Fällen die Stieloberfläche, die beispielsweise gefurcht oder schuppig sein kann. Ein gutes Merkmal ist auch das charakteristische Netzmuster vieler *Boletus*-Arten.

Bei zahlreichen Pilzen weist der Stiel außerdem einen typischen Ring oder zumindest eine noch erkennbare Ringzone auf. Dabei handelt es sich um Reste des Velums, einer von vielen Pilzen gebildeten Hülle, die dem Schutz der jungen Fruchtkörper dient. Unterscheiden lassen sich dabei eine Gesamthülle (Velum universale), die zunächst den ganzen Jungpilz umgibt, mit zunehmendem Wachstum dann aber aufreißt und typische Reste an der Stielbasis und oft auch auf dem Hut hinterlässt, und eine Teilhülle (Velum partiale), die nur dem Schutz der Poren oder Lamellen dient und nach dem Zerreißen häufig einen Ring am Stiel und manchmal auch Reste am Hutrand zurücklässt (siehe Abbildung 4). Dieser Ring kann einfach oder doppelt sein oder auch hängend und in einigen Fällen zudem ein typisches Muster aufweisen, etwa eine zahnradartige Struktur oder ein Streifenmuster.

Die Stielbasis ist besonders bei der Bestimmung der tödlich giftigen *Amanita*-Arten ein wichtiges Merkmal. So haben z. B. der Grüne Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides)*, aber auch viele seiner Verwandten, an der Stielbasis eine typische Hülle, die sogenannte Volva. Dabei handelt es sich um den Rest der Gesamthülle (s. o.), von der der Pilz in seiner Jugend völlig eingeschlossen war. Nach dem Aufreißen des Velums universale bleiben zumeist Reste an der Stielbasis, aber auch auf der Huthaut zurück.

3 Sporenabdruck

4 Gesamthülle und Teilhülle

Velum universale

Velum partiale

Die Volva kann lappig aufgerissen sein oder am oberen Ende einen deutlich abgegrenzten Rand hinterlassen (gerandet). Manchmal bleiben aber auch gürtelartige Reste auf dem Stiel zurück, die auch in Form kleiner Warzen ausgebildet sein können (Warzengürtel). Bei einigen Pilzen, u. a. auch bei *Amanita*-Arten, ist sowohl eine Gesamthülle als auch eine Teilhülle vorhanden. Diese Pilze besitzen dann also nicht nur einen Ring, sondern auch eine Volva. Anderen Arten fehlt dagegen jede Art von Schutzhülle, aber bei einigen kann die Stielbasis dafür in typischer Weise zugespitzt oder auch knollig verdickt sein.

Standort

Auch der Standort und das jahreszeitliche Auftreten der Pilze werden manchmal zur Erkennung herangezogen. So sind einige Arten stets unter bestimmten Baumarten zu finden, weil sie mit deren Wurzeln eine Verbindung zum gegenseitigen Nutzen eingehen (Mykorrhiza), andere benötigen beispielsweise saure bzw. kalkhaltige Böden oder wachsen ausschließlich auf Holz.

Wie bereits erwähnt, bilden die Pilze ihre Fruchtkörper hauptsächlich im feuchten Herbst; allerdings gibt es auch Arten, bei denen sie bereits im Frühjahr oder erst im Winter erscheinen. In solchen Fällen kann dann auch das jahreszeitliche Auftreten der Fruchtkörper ein Hinweis auf die entsprechende Art sein. Die im Buch angegebenen Zeiträume für das Erscheinen der Fruchtkörper beziehen sich auf Mitteleuropa. In wärmeren Regionen wachsen viele Pilze auch noch in den Wintermonaten.

HINWEISE ZUM SAMMELN UND VERWERTEN

Anfänger sollten sich beim Sammeln zunächst an Röhrenpilzen versuchen (sie sind in diesem Buch auch am Anfang aufgeführt), denn ihre Bestimmung ist einfacher, und es gibt unter ihnen außerdem nicht so viele und nicht so stark giftige Arten wie bei den Lamellenpilzen (Blätterpilzen). Wer die Möglichkeit hat, eine Pilzberatungsstelle aufzusuchen, die im Herbst von vielen Städten und Gemeinden eingerichtet werden, sollte sich das Resultat seiner Bestimmung dort bestätigen lassen. Außerdem bieten viele Volkshochschulen Kurse und Pilzexkursionen an, in deren Rahmen man sein Wissen über Pilze erweitern kann. Vielleicht gibt es aber auch Personen

in Ihrem Bekanntenkreis, die schon längere Zeit Pilze sammeln, und die Sie um Rat fragen können.

Erst wenn man die Röhrenpilze gut genug kennt und etwas Erfahrung beim Bestimmen gewonnen hat, sollte man sich an die Lamellenpilze wagen, denn unter ihnen gibt viele essbare Arten mit gefährlichen Doppelgängern (S. 234–245). Daher ist es bei dieser Gruppe auch besonders wichtig, sich sein Bestimmungsergebnis von einem Experten bestätigen zu lassen, bevor man sich an den Verzehr wagt. Dass Schnecken und Insekten nur essbare Pilze befallen, ist übrigens ebenso ein Ammenmärchen wie der Aberglaube, Giftpilze würden Silber oder Zwiebeln schwarz färben.

Der am besten geeignete Behälter zum Sammeln und Transportieren von Pilzen ist ein Korb. Ungeeignet sind Plastiktüten, da mangelnder Luftaustausch, verbunden mit höheren Temperaturen, das Sammelgut schnell verderben lässt. Verwerten Sie die Pilze möglichst noch am Tag des Sammelns. Ist ein baldiger Verzehr nicht möglich, sollten die Pilze ausgebreitet sowie kühl und luftig gelagert werden.

Pilze, die nur zur Bestimmung und nicht zum Verzehr mitgenommen werden, transportiert man am besten getrennt, damit sie nicht versehentlich zwischen die Speisepilze geraten. Exemplare, die vor allem der Bestimmung dienen sollen, müssen möglichst vollständig sein, da fehlende Teile, beispielsweise die knollige Stielbasis mit der Volva, die bei Knollenblätterpilzen oft im Boden verborgen ist, die Bestimmung in fataler Weise verfälschen können.

Vor der Zubereitung werden bei den älteren Exemplaren die Röhren entfernt, außerdem schneidet man Fraßspuren heraus und prüft jedes Exemplar auf Madenbefall, indem man es an mehreren Stellen durchschneidet. Anschließend wäscht man die Pilze unter fließendem Wasser und lässt sie hinterher gut abtropfen. Nicht gleich verwertete Exemplare werden eingefroren, oder man trocknet sie und verwendet

sie dann später zum Würzen. Dazu zieht man nicht allzu große Pilzstücke auf einen Faden und hängt diesen zum Trocknen waagerecht an einem luftigen, warmen Platz auf, beispielsweise auf dem Dachboden.

PILZE UND NATURSCHUTZ

Dass viele Pilze des Schutzes bedürfen, weil sie inzwischen vom Aussterben bedroht sind, ist leider kaum bekannt. Die Gründe für den Rückgang einzelner Arten sind sicher sehr vielfältig und auch nicht bis ins letzte Detail geklärt. Man kann aber vermuten, dass Umwelteinflüsse, etwa eine zunehmende Luftverschmutzung, aber auch menschliche Eingriffe, etwa eine intensive Forstwirtschaft oder die Entwässerung von Feuchtgebieten sowie in Einzelfällen auch eine zu starke Sammeltätigkeit, dabei eine Rolle spielen. Inzwischen gibt es eine Reihe von Arten, die in bestimmten Ländern unter Schutz stehen, sodass sie dort überhaupt nicht mehr oder nur noch für den Eigenbedarf gesammelt werden dürfen und nicht für den Verkauf.

Aber auch ungeachtet der gesetzlichen Bestimmungen sollte sich jeder Pilzsammler eigenverantwortlich eine gewisse Zurückhaltung im Umgang mit den Objekten seiner Begierde auferlegen. Dazu gehört, dass man immer nur so viele Pilze sammelt, wie man auch verbrauchen kann, dass ältere Exemplare, die zumeist nicht mehr besonders wohlschmeckend und zudem oft madig sind, zurückgelassen werden, damit sie ihre Sporen verbreiten können, und dass man Exemplare seltener Arten verschont. Denn nur so stellen wir sicher, dass wir uns auch weiterhin an den schmackhaften Wald- und Wiesenbewohnern erfreuen können, die wir Pilze nennen, wobei dieses Buch hoffentlich ein wenig dazu beiträgt, dass Sie diese ungewöhnlichen Organismen ein wenige besser kennenlernen.

BILDERSCHLÜSSEL ZU DEN PILZGRUPPEN

Um einen besseren Überblick über die Vielzahl der im Buch vorgestellten Pilze zu ermöglichen, wurden die Arten aufgrund der Form ihrer Fruchtkörper in sechs verschiedene Gruppen unterteilt. Innerhalb dieser Gruppen sind sie im Artenteil alphabetisch nach ihren wissenschaftlichen Namen geordnet. Die nebenstehende Übersicht soll dazu dienen, mithilfe der zugeordneten Bilder genauere Hinweise darauf zu liefern, wo die gesuchte Art im Buch zu finden ist. Im Einzelnen handelt es sich bei diesen Gruppen um:

Pilze mit Hut, Stiel und Röhren (S. 20–53)

Pilze mit Hut, Stiel und Lamellen, Leisten oder Stacheln (S. 54–179)

Pilze mit wabenartigen, gehirnartig gewundenen oder lappigen, deutlich gestielten Fruchtkörpern, aber ohne Röhren, Lamellen, Leisten oder Stacheln (S. 180–189)

Pilze mit runden, birnen- oder sternförmigen Fruchtkörpern, ohne die typische Ausbildung von Hut und Stiel und ohne Röhren, Lamellen, Leisten oder Stacheln (S. 190–205)

Auf Holz wachsende Pilze mit festen, oft konsolenförmigen Fruchtkörpern oder dünnfleischigen, lappigen, häufig fächerförmig übereinander angeordneten, seitlich angewachsenen Fruchtkörpern (S. 206–215)

Pilze mit ganz unterschiedlich gestalteten Fruchtkörpern. Diese können beispielsweise ein gallertartiges Wachstum zeigen oder feste, krustenartige Überzüge bilden; andere sind reich verzweigt oder haben ein lappiges Aussehen. Manche sind aber auch stark gefaltet bzw. becher-, trichter- oder scheibenförmig oder sie erinnern sogar an eine Koralle oder einen Tintenfisch (S. 216–233)

BESTIMMUNGSSCHLÜSSEL

Für die Bestimmung der einzelnen Arten wird folgendes Vorgehen empfohlen: Man versucht zunächst den entsprechenden Pilz mithilfe des Bilderschlüssels grob zuzuordnen. Dort findet man dann weitere Hinweise darauf, wo die gesuchte Art im Buch zu finden ist. Um bei den größeren Gruppen, also den Pilzen mit Hut, Stiel und Röhren bzw. Hut, Stiel, Lamellen, Leisten und Stacheln, ein unnötiges Suchen zu vermeiden, kann bei diesen zusätzlich ein sogenannter dichotomer Bestimmungsschlüssel angewendet werden. Dessen Prinzip beruht darauf, dass man aus zwei Merkmalsangaben die richtige auswählen muss. Hat man sich entschieden, bekommt man im Folgenden entweder die entsprechende Art bzw. Gattung und die Seitenzahlen genannt, auf der die Arten dieser Gattung in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt sind, oder man wird mittels einer Ziffer auf eine weitere Merkmalsfrage verwiesen. Dieses Verfahren wird so lange fortgesetzt, bis eine endgültige Art oder Gattung ermittelt wurde.

Pilze mit Hut, Stiel und Röhren (S. 20–53)

1 Hut mit auffällig schwarzbraunen, wollig-filzigen Schuppen, Poren grau, Stiel unterhalb der Ringzone mit wollig-filzigem Belag ↗ *Strobilomyces strobilaceus*, S. 41

– Hut, Poren und Stiel anders ⟶ 2

2 Stiel markig, gekammert oder hohl ⟶ 3

– Stiel vollfleischig ⟶ 4

3 Stiel bei jungen Exemplaren markig, später gekammert oder hohl, stets ohne Ring oder Ringzone ↗ *Gyroporus*, S. 32–33

– Stiel von Anfang an hohl, mit Ring oder Ringzone ↗ *Suillus cavipes*, S. 43

4 Stiel deutlich schuppig ↗ *Leccinum*, S. 35–39

– Stiel nicht schuppig ⟶ 5

5 Röhren deutlich am Stiel herablaufend, Röhrenschicht dünn und nur schwer vom Hut zu trennen, unter Erlen ↗ *Gyrodon lividus*, S. 31

– Röhren nicht deutlich am Stiel herablaufend ⟶ 6

6 Poren groß, eckig und relativ unregelmäßig, jung orange-, später rot- oder rostbraun, Fleisch mit stark pfeffrigem Geschmack ↗ *Chalciporus piperatus*, S. 30

– Poren von anderer Form und Farbe, Fleisch nicht pfeffrig ⟶ 7

7 Stiel mit Netzzeichnung ⟶ 8

– Stiel ohne Netzzeichnung ⟶ 10

8 Poren jung weißlich, im Alter rosa, Fleisch mit stark bitterem Geschmack ↗ *Tylopilus felleus*, S. 50

– Poren niemals rosa, Fleisch ohne bitteren Geschmack ⟶ 9

9 Stiel gelb und fein gelblich genetzt, oft auch mit rötlichen Flecken ↗ *Butyriboletus regius*, S. 29

– Stiel anders gefärbt und ohne rötliche Flecken ↗ *Boletus*, S. 20–27 (ohne *Boletus calopus*, siehe 10, und *Boletus subtomentosus*, siehe 16)

10 Stiel mit rötlicher Punktzeichnung ↗ *Boletus calopus*, S. 22

– Stiel ohne rötliche Punktzeichnung ⟶ 11

11 Poren jung graubraun, später schwarzbraun, Hut ebenfalls grau- bis schwarzbraun, fein samtig oder glatt, niemals großschuppig ↗ *Tylopilus porphyrosporus*, S. 51

– Poren- und Hutfarbe anders ⟶ 12

12 Huthaut auch bei trockenem Wetter klebrig, bei Feuchtigkeit zumeist schleimig, Stiel mit oder ohne Ring bzw. Ringzone ↗ *Suillus*, S. 42–49 (ohne *Suillus variegatus*, siehe 13, und *Suillus cavipes*, siehe 3)

– Huthaut höchstens bei feuchten Wetter etwas klebrig oder schmierig, sonst trocken und schuppig, filzig oder kahl, Stiel stets ohne Ring bzw. Ringzone ⟶ 13

13 Hut mit kleinen körnigen Schuppen besetzt und dadurch wie mit Sand bestreut wirkend, Poren olivgrün bis olivbraun ↗ *Suillus variegatus*, S. 48

– Huthaut filzig, im Alter auch kahl, Poren cremefarben, gelblich oder gelbgrün ⟶ 14

14 Parasitisch auf anderen Pilzen wachsend ↗ *Pseudoboletus parasiticus*, S. 40

– Nicht parasitisch lebend ⟶ 15

15 Stiel nicht rot überlaufen, Poren und Fleisch normalerweise deutlich blauend ↗ *Imleria badia*, S. 34

– Stiel mehr oder wenig deutlich rot überlaufen ⟶ 16

16 Stiel normalerweise deutlich rot überlaufen, Huthaut im Alter zumeist stark aufgerissen ↗ *Xerocomellus*, S. 52–53

– Stiel zumeist nur in Hutnähe rötlich oder rotbraun gefärbt, Huthaut nicht eingerissen ↗ *Boletus subtomentosus*, S. 28

Pilze mit Hut, Stiel und Lamellen, Leisten oder Stacheln (S. 54–179)

1 Pilz wächst an Holz, z. B. auf Baumstümpfen oder abgestorbenen Ästen ⟶ 2

– Pilz wächst nicht an Holz ⟶ 16

2 Stiel ganz oder teilweise samtartig behaart ⟶ 3

– Stiel nicht samtartig behaart ⟶ 4

3 Hutrand stark eingerollt (Krempling), Sporenpulver bräunlich, wächst von Juli bis Oktober ↗ *Tapinella atrotomentosa*, S. 169

– Hutrand nur jung leicht eingerollt, Sporenpulver weiß, wächst normalerweise im Winter ↗ *Flammulina velutipes*, S. 102

4 Stiel seitlich am Hut ansetzend ⟶ 5

– Stiel in der Mitte des Hutes ansetzend ⟶ 6

5 Hüte muschel- oder fächerförmig und dachziegelartig übereinander angeordnet ↗ *Pleurotus ostreatus*, S. 148

– Hüte anders, Stiele an der Basis oft büschelig mit anderen Exemplaren verwachsen ↗ *Omphalotus olearius*, S. 144

6 Stiel ohne Ring ⟶ 7

– Stiel mit Ring oder Ringzone ⟶ 12

7 Sporenpulver dunkel (bräunlich bis schwarz) ↗ *Hypholoma*, S. 115–116

– Sporenpulver hell (weiß, cremefarben, gelblich oder rosa bis rötlich) ⟶ 8

8 Geruch nach Anis ↗ *Lentinellus cochleatus*, S. 134

– Geruch nicht nach Anis ⟶ 9

9 Geruch mehlartig ↗ *Mycena galericulata*, S. 142

– Geruch nicht mehlartig ⟶ 10

10 Geruch rettichartig ↗ *Pluteus cervinus*, S. 149

– ohne auffälligen Geruch ⟶ 11

11 büschelig wachsend ↗ *Omphalotus olearius*, S. 144

– nicht büschelig wachsend ↗ *Hygrophoropsis aurantiaca*, S. 111

12 Sporenpulver hell (weiß, cremefarben, gelblich oder rosa bis rötlich) ↗ *Armillaria*, S. 78–79

– Sporenpulver dunkel (bräunlich bis schwarz) ⟶ 13

13 Hutoberfläche deutlich schuppig ↗ *Pholiota squarrosa*, S. 146
– Hutoberfläche glatt oder leicht runzlig ⟶ 14

14 Stiel unterhalb des Ringes mit dunklen, sparrigen Schuppen, darüber gelb gefärbt, Hut deutlich gebuckelt, Fleisch bräunlich, vor allem im Stiel ↗ *Kuehneromyces mutabilis*, S. 122
– Stiel ohne Schuppen ⟶ 15

15 Hut honig- bis goldbraun, Fleisch gelblich, nach Mehl riechend, wächst überwiegend auf Nadelholz ↗ *Galerina marginata*, S. 103
– Hut dunkelbraun, Fleisch weiß und ohne Mehlgeruch ↗ *Agrocybe cylindracea*, S. 62

16 Pilze mit Leisten oder Stacheln (Hutunterseite mit flachen, dicklichen, gegabelten bzw. adrig verbundenen, leistenförmigen Strukturen oder mit spitz zulaufenden stachelartigen Auswüchsen) ⟶ 17
– Pilze mit Lamellen (Hutunterseite mit schmalen, blattartigen Strukturen) ⟶ 21

17 Hutunterseite mit Stacheln ⟶ 18
– Hutunterseite mit Leisten ⟶ 19

18 Hut deutlich schuppig, Stacheln sehr lang (bis 1 cm), Sporenpulver braun ↗ *Sarcodon imbricatus*, S. 167
– Hut nicht schuppig, Stacheln kürzer (bis 0,5 cm), Sporenpulver weiß ↗ *Hydnum repandum*, S. 108

19 Hut gelb- bis dunkelbraun oder grau- bis schwarzbraun ↗ *Craterellus*, S. 96–97
– Hut ocker- bis fleischfarben oder hell- bis dottergelb ⟶ 20

20 Hut hell- bis dottergelb, Rand lange eingebogen ↗ *Cantharellus cibarius*, S. 81
– Hut ocker- bis fleischfarben, Rand unregelmäßig und wellig verbogen ↗ *Gomphus clavatus*, S. 106

21 Hut ei-, glocken- oder walzenförmig, Fleisch und Lamellen im Alter schwarz zerfließend ⟶ 22
– Hut anders geformt, Fleisch und Lamellen im Alter nicht schwarz zerfließend ⟶ 23

22 Gesamte Hutoberfläche mit großen, abstehenden braunen Schuppen bedeckt ↗ *Coprinus comatus*, S. 90
– Hutoberfläche zumeist nur am Scheitel fein schuppig, Hutrand gerieft und oft eingerissen ↗ *Coprinopsis atramentaria*, S. 89

23 Hut und Stiel dunkel- bis blaugrün gefärbt (Grünspan-Träuschling), bei Feuchtigkeit mit einer dicken Schleimschicht bedeckt, Stiel mit deutlichem Ring ↗ *Stropharia aeruginosa*, S. 168
– Hut und Stiel anders ⟶ 24

24 Fleisch körnig und brüchig, Lamellen bei Berührung splitternd ⟶ 25
– Fleisch und Lamellen anders ⟶ 26

25 Fleisch bei Verletzung einen weißen oder farbigen Milchsaft absondernd ↗ *Lactarius*, S. 125–133

– Fleisch ohne Milchsaft ↗ *Russula*, S. 151–166 (ohne *Russula cyanoxantha*, siehe 26)

26 Lamellen bei Berührung verklebend ↗ *Russula cyanoxantha*, S. 154

– Lamellen bei Berührung nicht verklebend ⟶ 27

27 Sehr kleine Pilze (Hutdurchmesser 1–2 cm) mit dünnem, zähem Fleisch, das deutlich nach Knoblauch riecht ↗ *Mycetinis scorodonius*, S. 143

– Fleisch ohne Knoblauchgeruch ⟶ 28

28 Kleine Pilze (Hutdurchmesser normalerweise bis 5 cm), Hut stumpf gebuckelt und bei Feuchtigkeit mit durchscheinendem Rand sowie zähem, nach Gewürznelken duftendem Fleisch, Fruchtkörper schrumpfen bei Trockenheit zumeist stark zusammen ↗ *Marasmius oreades*, S. 141

– Hut und Geruch anders ⟶ 29

29 Kleine Pilze mit dünnem, wachsartigem Fleisch und kegelförmigem, auffällig leuchtend orangegelb bis rot gefärbtem Hut, der bei Feuchtigkeit zumeist fleckig und schleimig wird ↗ *Hygrocybe*, S. 109–110

– Fleisch nicht wachsartig, Färbung anders ⟶ 30

30 Sporenpulver dunkel (bräunlich bis schwarz) ⟶ 31

– Sporenpulver hell (weiß, cremefarben, gelblich oder rosa bis rötlich) ⟶ 37

31 Hutrand bis ins Alter stark eingerollt (Krempling) ↗ *Paxillus involutus*, S. 145

– Hutrand anders ⟶ 32

32 Fleisch mit starkem Rettichgeruch ↗ *Hebeloma crustuliniforme*, S. 107

– Fleisch ohne Rettichgeruch ⟶ 33

33 Hut graubraun bis grauviolett und mit einer sehr dicken, zähen Schleimschicht (Schmierling), Fleisch an der Stielbasis chromgelb ↗ *Gomphidius glutinosus*, S. 105

– Hut höchstens mit einer dünnen Schleimschicht, Fleisch an der Stielbasis nicht chromgelb ⟶ 34

34 Lamellen entfernt stehend ↗ *Cortinarius*, S. 91–95

– Lamellen gedrängt stehend ⟶ 35

35 Lamellen frei, anfangs rosa, später bräunlich oder schwarz ↗ *Agaricus*, S. 54–61

– Lamellen am Stiel angewachsen oder daran herablaufend ⟶ 36

36 Lamellen am Stiel herablaufend, Hut spitz gebuckelt, anfangs orangerot, später auch bräunlich, Fleisch safran- bis goldgelb ↗ *Chroogomphus rutilus*, S. 84

- Lamellen ausgebuchtet angewachsen, Hutrand zumeist stark eingerissen (Risspilze) ↗ *Inocybe*, S. 119–121

37 Huthaut schiefergrau bis schwarz und strahlenförmig gefasert, Art erscheint bereits sehr früh im Jahr (zwischen Februar und Mai) ↗ *Hygrophorus marzuolus*, S. 113

- Aussehen und Wachstumszeit anders ⟶ 38

38 Huthaut olivgrau bis olivbraun und von einer dicken Schleimschicht überzogen (Schneckling) ↗ *Hygrophorus*, S. 112–114

- Hut anders gefärbt und ohne dicke Schleimschicht ⟶ 39

39 Sporenpulver rosa bis rötlich ⟶ 40

- Sporenpulver weiß, cremefarben, gelblich ⟶ 42

40 Lamellen weit herablaufend ↗ *Clitopilus prunulus*, S. 88

- Lamellen ausgebuchtet angewachsen ⟶ 41

41 Pilze mit violettem Hut, Stiel und Fleisch ↗ *Lepista nuda*, S. 138

- Pilze anders gefärbt ↗ *Entoloma*, S. 99–101

42 Fruchtkörper an der Basis büschelig miteinander verwachsen ⟶ 43

- Fruchtkörper nicht miteinander verwachsen ⟶ 44

43 Hut reinweiß bis bleigrau ↗ *Clitocybe connata*, S. 85

- Hut graubraun bis braun ↗ *Lyophyllum decastes*, S. 139

44 Vollständig violett gefärbte, kleine Pilze (Hut 2–5 cm) ↗ *Laccaria amethystina*, S. 123

- Färbung anders ⟶ 45

45 Lamellen nicht frei, sondern am Stiel angewachsen ⟶ 46

- Lamellen frei ⟶ 57

46 Lamellen ausgebuchtet angewachsen ⟶ 47

- Lamellen nicht ausgebuchtet angewachsen ⟶ 48

47 Dickfleischige, stattliche Pilze mit ausgebuchtet angewachsenen Lamellen (die Ausbuchtung wirkt wie ein kleiner Burggraben, was sich gut als Gedankenstütze für den umgangssprachlichen Namen dieser Pilze, die Ritterlinge genannt werden, verwenden lässt ↗ *Tricholoma*, S. 170–177

- Dünnfleischige, sehr kleine Pilze (Hut 2–4 cm) mit ausgebuchtet angewachsenen Lamellen und sehr variabler Färbung, vor allem mit unterschiedlichen Gelb-, Grün- oder Blautönen (Papageigrüner Saftling) ↗ *Gliophorus psittacinus*, S. 104

48 Lamellen gedrängt stehend ⟶ 49

- Lamellen entfernt stehend ⟶ 56

49 Fruchtkörper wachsen zwischen April und Juni (Maipilz) ↗ *Calocybe gambosa*, S. 80

- Fruchtkörper wachsen später im Jahr ⟶ 50

50 Geruch mehlartig ⟶ 51

- Geruch nicht mehlartig ⟶ 52

51 Hut und Stiel weiß ↗ *Clitocybe dealbata*, S. 86

– Hut grau bis graubraun, oft weißlich bereift ↗ *Clitocybe nebularis*, S. 87

52 Hut auffallend groß (Durchmesser bis 25 cm), im Alter deutlich trichterartig vertieft und mit einem kleinen spitzen Buckel, zumeist ocker- bis fleischfarben und mit süßlichem Bittermandelgeruch ↗ *Infundibulicybe geotropa*, S. 117

– Geruch nicht nach Bittermandel ⟶ 53

53 Hut gewölbt, oft unregelmäßig verformt und mit einem flachen Buckel, Hut und Stiel weiß, im Alter rostfleckig ↗ *Rhodocollybia maculata*, S. 150

– Hut und Stiel anders ⟶ 54

54 Hut semmel- bis lachsfarben oder orange, im Alter ausgebreitet und zumeist wellig verbogen, auf Wiesen und anderen Grasflächen ↗ *Cuphophyllus pratensis*, S. 98

– Hut anders geformt und gefärbt ⟶ 55

55 Hut hell- bis orangegelb, niedergedrückt oder auch leicht trichterförmig vertieft, ähnelt dem Pfifferling (Falscher Pfifferling), hat aber keine Leisten, sondern Lamellen, die häufig gegabelt sind ↗ *Hygrophoropsis aurantiaca*, S. 111

– Hut cremefarben bis gelblich oder schwach ocker, anfangs niedergedrückt, aber schon bald deutlich trichterartig vertieft, Lamellen weit am Stiel herablaufend, an der Stielbasis mit weißlichem Myzel ↗ *Infundibulicybe gibba*, S. 118

56 Hut graubraun und feinfilzig, rundlich bis muschelförmig, oft exentrisch am Stiel angewachsen, nur in Südeuropa und dort auf Brachflächen oder in Dünenlandschaften mit bestimmten Wirtspflanzen ↗ *Pleurotus eryngii*, S. 147

– Hut sehr dünnfleischig, aber nicht wachsartig und mit auffälliger, rosa- bis orangefarbener oder rötlicher, manchmal auch bräunlicher Färbung, nicht muschelförmig und nicht exzentrisch am Stiel angewachsen, in Laub- und Nadelwäldern ↗ *Laccaria laccata*, S. 124

57 Sporenpulver rosa ↗ *Volvopluteus gloiocephalus*, S. 179

– Sporenpulver weiß ⟶ 58

58 Stielbasis nicht knollig verdickt, aber von einer Volva umgeben (manchmal nur noch als Rest erkennbar), Stiel ohne Ring ↗ *Amanita vaginata*, S. 75

– Stielbasis knollig verdickt ⟶ 59

59 Stielbasis mit Volva (manchmal nur noch als Rest erkennbar), Stiel mit Ring, Hut häufig mit Velumresten ↗ *Amanita*, S. 64–77 (ohne *Amanita vaginata*, siehe 58, und *Amanita baccata*, siehe 60)

– Stielbasis ohne Volva ⟶ 60

60 Hut weißlich bis ockergrau, häufig mit Velumresten, Knolle rübenartig verdickt, Stielbasis manchmal mit Schuppenkränzen ↗ *Amanita baccata*, S. 63

– Hut anders gefärbt ⟶ 61

61 Hut groß (Durchmesser bis 15 cm), dickfleischig und dicht mit abstehenden bräunlichen Schuppen bedeckt, Ring frei auf dem Stiel verschiebbar ↗ *Chlorophyllum rachodes*, S. 82–83

– Hut klein (Durchmesser 5–8 cm) und dünnfleischig, mit feinen, dunklen Schuppen bedeckt, mit Ringzone oder fest angewachsenem Ring ↗ *Lepiota*, S. 135–137

BRONZE-RÖHRLING

Schwarzhütiger Steinpilz *(Boletus aereus)*

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 10–25 cm. Die glatte bis wildlederartige Huthaut kann recht variabel gefärbt sein, denn sie umfasst verschiedene Brauntöne, kann aber auch fast schwärzlich

sein; außerdem sind häufig gelbe Flecken auf dem Hut vorhanden. Das Fleisch ist weiß oder ganz leicht rötlich und läuft beim Durchschneiden nicht blau an. Bei jüngeren Exemplaren ist es fest, angenehm riechend und wohlschmeckend, bei älteren Fruchtköpern dagegen oft ein wenig schwammig. Die Röhren sind zunächst weißlich, später gelb, die Poren winzig, rund und von gleicher Farbe wie die Röhren; Druckstellen bleiben farblich unverändert. Die spindelförmigen, glatten Sporen haben eine Größe von 13–16 × 4–5,5 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der auch bei älteren Exemplaren zumeist noch bauchige Stiel hat eine Länge von 7–15 cm und eine Dicke von 2–5 cm. Er ist im oberen Bereich normalerweise heller als im unteren und mit einem feinen Netz überzogen.

STANDORT

In Mitteleuropa kommt die Art nur an wärmebegünstigten Standorten vor, wo man sie vor allem unter Laubbäumen wie Eichen und Buchen findet. In Süd- und Südosteuropa ist dieser Steinpilz dagegen vergleichsweise häufig; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ungenießbare Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*, S. 50) lässt sich am bitteren Geschmack und an den rosafarbenen Röhren erkennen; der seltene, ebenfalls wärmeliebende, giftige **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) hat rötliche Röhren und einen roten Stiel. Der **Flockenstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) und der **Netzstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25) haben ebenfalls rötliche Poren und laufen außerdem im Schnitt sehr schnell blau an. Ähnlich sind auch der

Sommer-Steinpilz (*Boletus aestivalis*, S. 21), der **Gemeine Steinpilz** (*Boletus edulis*, S. 23) und der **Kiefern-Steinpilz** (*Boletus pinophilus*, S. 26), die alle essbar sind.

WERT

Ausgezeichneter Speisepilz.

INFO

Da die Art in Mitteleuropa vergleichsweise selten ist, steht sie in einigen Ländern unter Schutz und darf daher dort nicht oder nur für den Eigenbedarf gesammelt werden. Auf Wochenmärkten im Mittelmeerraum werden die Pilze dagegen oft in größeren Mengen zum Verkauf angeboten.

SOMMER-STEINPILZ

Eichen-Steinpilz *(Boletus aestivalis)*

SYNONYM

Boletus reticulatus

MERKMALE

Der jung halbkugelige, später gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 12–25 cm; die hell- bis nussbraune Huthaut ist matt, bei Trockenheit zumeist zerrissen. Das Fleisch hat eine weiße, an den Röhren zitronengelbe Farbe

und einen nussartigen Geschmack. Die Röhren sind zunächst weißlich, später gelbgrün, die Poren klein, rund und von gleicher Farbe wie die Röhren; Druckstellen bleiben farblich unverändert. Die spindelförmigen, glatten Sporen haben eine Größe von 12–16 × 4,5–5,5 µm; das Sporenpulver ist hell olivbraun. Der Stiel hat eine Länge von 7–15 cm und eine Dicke von 2–5 cm; er ist anfangs stark bauchig, später zylindrisch, grau- bis hellbraun gefärbt und von einem deutlichen, weißen bis bräunlichen Netz überzogen.

STANDORT

Die relativ häufige Art kommt hauptsächlich in Laubwäldern vor und dort gern unter Eichen und Buchen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der sehr ähnlich aussehende, aber ungenießbare **Gallen-Röhrling** (*Tylopilus felleus*, S. 50) lässt sich an den rosafarbenen Poren und dem bitteren Geschmack erkennen. Der relativ seltene, giftige **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) hat rötliche Poren, ebenso wie der **Flockenstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) und der **Netzstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25); der ungenießbare **Schönfuß-Röhrling** (*Boletus calopus*, S. 22) hat zwar ähnlich gefärbte Poren, aber einen roten Stiel. Ähnlich sind auch der wärmeliebende **Bronze-Röhrling** (*Boletus aereus*, S. 20), der **Gemeine Steinpilz** (*Boletus edulis*, S. 23) und der **Kiefern-Steinpilz** (*Boletus pinophilus*, S. 26), die alle essbar sind.

WERT

Ausgezeichneter Speisepilz.

INFO

Der Sommer-Steinpilz ist ein ganz ausgezeichneter Speisepilz, aber selbst jüngere Exemplare sind oft schon madig. Da die Bestände in vielen Regionen stark zurückgegangen sind, ist die Art inzwischen in vielen Ländern gesetzlich geschützt, sodass diese Pilze dort nur in kleineren Mengen für den eigenen Bedarf gesammelt werden dürfen.

SCHÖNFUSS-RÖHRLING

Dickfuß-Röhrling *(Boletus calopus)*

SYNONYM

Caloboletus calopus

MERKMALE

Der jung halbkugelige, später gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 8–20 cm; die Huthaut ist hellgrau, ockerfarben oder blassbraun, fein filzig behaart und trocken. Das Fleisch besitzt eine weißliche bis graugelbe Farbe; beim Durchschneiden verfärbt sich die Schnittstelle langsam schwach blau. Die Röhren sind jung zitronengelb, später grünlich; die winzigen, rundlichen Poren laufen bei Druck sofort blaugrün an. Die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 10–16 × 3,5–5,5 µm; das Sporenpulver ist gelblich bis oliv. Der 7–15 cm lange und 1–5 cm dicke Stiel kann bauchig, keulenförmig oder zylindrisch sein; er ist leuchtend rot gefärbt und besitzt eine weißliche bis gelbe Netzzeichnung, die zur Basis hin immer dunkler wird.

STANDORT

Die Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor und dort vorzugsweise auf saurem Boden. In Mittelgebirgen findet man den Schönfuß-Röhrling etwas häufiger, sonst ist er selten; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Schönfuß-Röhrling lässt sich auf den ersten Blick leicht mit dem wärmeliebenden, giftigen **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) verwechseln, der allerdings rote Poren besitzt, ebenso wie der **Flockenstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) und der **Netzstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25).

WERT

Roh giftig, aber auch gekocht ungenießbar, da von bitterem Geschmack.

INFO

Der Schönfuß-Röhrling kann mehr oder minder starke Verdauungsstörungen verursachen, die oft schon 15–20 Minuten nach der Mahlzeit einsetzen und dann manchmal ein bis zwei Tage anhalten. Auch wenn Vergiftungen dieser Art zumeist glimpflich verlaufen, sollten sie dennoch nicht auf die leichte Schulter genommen werden, besonders wenn Kinder oder gesundheitlich geschwächte Personen an der Pilzmahlzeit teilgenommen haben.

GEMEINER STEINPILZ

Fichten-Steinpilz *(Boletus edulis)*

MERKMALE

Der gewölbte Hut, der einen Durchmesser von 8–25 cm hat, ist hell- bis dunkelbraun, manchmal auch rotbraun; sehr junge Exemplare können auch einen fast weißlichen Hut besitzen. Das weiße, direkt unter der Huthaut auch bräunliche Fleisch ist besonders bei jungen Exemplaren sehr fest. Die Röhren sind anfangs weiß, später gelblich bis olivgrün und leicht vom Hut abtrennbar, die Poren klein, rundlich und von gleicher Farbe wie die Röhren; die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 12–17 × 4,5–6,5 µm, das Sporenpulver ist olivbraun. Der 5–15 cm lange und 3–6 cm dicke Stiel ist bei jungen Exemplaren bauchig, später wird er keulenförmig oder zylindrisch. Die Farbe ist weißlich oder hellbraun; zumindest im oberen Teil erkennt man eine helle Netzzeichnung.

STANDORT

Steinpilze kommen sowohl in Laub- als auch Nadelwäldern vor und dort besonders gern unter Fichten. Sie erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der sehr ähnlich aussehende, aber ungenießbare **Gallen-Röhrling** (*Tylopilus felleus*, S. 50) lässt sich an den rosafarbenen Poren und dem bitteren Geschmack erkennen; der relativ seltene, giftige **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) hat rötliche Poren, ebenso wie der **Flockenstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) und der **Netzstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25). Zu Verwechslungen kann es auch mit dem ungenießbaren **Schönfuß-Röhrling** (*Boletus calopus*, S. 22) kommen, der allerdings einen roten Stiel hat, oder mit

dem wärmeliebende **Bronze-Röhrling** (*Boletus aereus*, S. 20), dem **Sommer-Steinpilz** (*Boletus aestivalis*, S. 21) und dem **Kiefern-Steinpilz** (*Boletus pinophilus*, S. 26), die alle essbar sind.

WERT

Ausgezeichneter Speisepilz.

TIPP

Der Gemeine Steinpilz ist einer der schmackhaftesten Speisepilze. Da die Bestände in vielen Regionen stark zurückgegangen sind, ist die Art inzwischen in vielen Ländern gesetzlich geschützt und darf dort überhaupt nicht mehr, oder nur in kleinen Mengen für den eigenen Bedarf gesammelt werden.

FLOCKENSTIELIGER HEXEN-RÖHRLING

(Boletus erythropus)

SYNONYM

Boletus luridiformis

MERKMALE

Der dunkelbraune Hut, der einen Durchmesser von 5–20 cm hat, ist anfangs halbkugelig, später gewölbt, die Huthaut filzig bis samtig und trocken. Die Röhren sind zunächst gelb, verfärben sich aber später oft grünlich; die kleinen, rundlichen Poren haben eine dunkelrote Farbe und laufen an Druckstellen sofort blaugrün bis blauschwarz an. Die elliptischen bis spindelförmigen Sporen sind 11–18 × 5–6 µm groß; das Sporenpulver ist olivbraun. Das Fleisch hat im Anschnitt zunächst eine zitronengelbe Farbe, wird dann aber sehr schnell blau und läuft schließlich grau an. Der gelbe, mit rötlichen Punkten bedeckte, keulenförmige bis zylindrische Stiel ist 5–15 cm lang und 3–5 cm dick; eine Netzzeichnung fehlt.

STANDORT

Der nicht seltene Flockenstielige Hexen-Röhrling kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, wo er gern auf sauren Böden unter Eichen, aber manchmal auch in der Nähe von Buchen und Fichten wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ganz ähnliche **Netzstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25) hat eine deutliche Netzzeichnung auf dem Stiel. Verwechslungen sind außerdem mit dem giftigen, sehr seltenen, wärmeliebenden **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) möglich, der ebenfalls einen rötlichen Stiel und rötliche Poren besitzt, dessen Hut aber deutlich heller gefärbt ist. Ähnlichkeit hat auch der ungenießbare **Schönfuß-Röhrling** (*Boletus calopus*, S. 22), dessen Poren allerdings gelb sind.

WERT

Roh giftig, aber gut gekocht wohlschmeckend (siehe **TIPP**).

INFO

Der Flockenstielige Hexen-Röhrling gilt gut gekocht als wohlschmeckender Speisepilz, der allerdings sehr oft madig ist. Roh verzehrte Pilze können Magenbeschwerden hervorrufen.

NETZSTIELIGER HEXEN-RÖHRLING

(Boletus luridus)

SYNONYM

Suillsellus luridus

MERKMALE

Der jung halbkugelige, später gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 5–20 cm. Die Färbung ist sehr variabel. Häufige Farbtöne sind olivgelb, olivbraun, ockerfarben oder orangebraun, manchmal sind die Hüte aber auch rötlich. Das Fleisch ist gelblich und läuft beim Anschneiden sofort stark blau bis blaugrün an, verblasst aber später wieder. Die Röhren sind jung gelb, später zumeist gelbgrün; die Poren haben anfangs eine zumeist orangerote, dann häufig eine dunkelrote Färbung und laufen bei Berührung schnell blau an. Die elliptischen bis spindelförmigen Sporen sind 10–15 × 5–7 µm groß; das Sporenpulver hat eine olivbraune Farbe. Der gelbe Stiel ist 4–20 cm lang und 1–5 cm dick und auf der ganzen Länge von einem roten Netz überzogen.

STANDORT

Der recht häufige Netzstielige Hexen-Röhrling kommt hauptsächlich in Laub- und Nadelwäldern mit Kalkboden vor, manchmal auch in Parks; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni bis Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der seltene, giftige **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) verfärbt sich beim Schneiden nicht so stark blau, der roh giftige **Flockenstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) hat kein Stielnetz. Ähnlich ist auch der ungenießbare **Schönfuß-Röhrling** (*Boletus calopus*, S. 22), dessen Poren allerdings gelb sind.

WERT

Die Art verursacht roh verzehrt oft Verdauungsstörungen. Gut gekocht wird sie vielfach als schmackhafter Speisepilz bezeichnet, aber es gibt Menschen, die sie auch dann nicht vertragen, sodass vom Verzehr abgeraten wird.

INFO

Früher hieß es, man solle beim Verzehr des Netzstieligen Hexen-Röhrlings vor oder nach der Pilzmahlzeit keinen Alkohol trinken, weil es sonst zu Schwindelanfällen, Atemnot, Angstzuständen, Herzrhythmusstörungen und einem gefährlichen Absinken des Blutdrucks kommen könne. Neuere Untersuchungen konnten dies allerdings nicht bestätigen, sodass die Berichte möglicherweise darauf zurückzuführen sind, dass es sich um Personen handelte, die diesen Pilz auch gekocht nicht vertrugen, und nur zufällig zur Mahlzeit auch noch Alkohol getrunken wurde.

KIEFERN-STEINPILZ

(Boletus pinophilus)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte Hut, der einen Durchmesser von 5–20 cm erreicht, ist normalerweise rot- bis kastanienbraun, kann aber auch eine fast purpurrote Färbung aufweisen; außerdem ist manchmal ein weißer Rand vorhanden. Das anfänglich feste Fleisch, das weiß ist

oder unter der zumeist glatten bis samtigen Huthaut auch leicht rötlich, aber nicht blauend, wird mit zunehmendem Alter deutlich schwammiger. Die Röhren sind zunächst weißlich, später gelbgrün, die Poren winzig, rund und von gleicher Farbe wie die Röhren; Druckstellen verfärben sich nicht. Die spindelförmigen, glatten Sporen haben eine Größe von 13–17 × 4–5,5 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der kräftige Stiel, der eine Länge von 4–12 cm und eine Dicke von 2–5 cm aufweist und im unteren Bereich keulig verdickt sein kann, ist beigefarben bis braun und von einem feinen Netz überzogen.

STANDORT

Die nicht sehr häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern vor und dort bevorzugt in Kiefernbeständen mit Sandboden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ungenießbare **Gallen-Röhrling** (*Tylopilus felleus*, S. 50) lässt sich am bitteren Geschmack und an den rosafarbenen Röhren erkennen; der relativ seltene, wärmeliebende, giftige **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) hat rötliche Röhren und einen roten Stiel. Der **Flockenstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) und der **Netzstielige Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25) haben ebenfalls rötliche Poren und laufen außerdem im Schnitt sehr schnell blau an. Ähnlich sind auch der **Sommer-Steinpilz** (*Boletus aestivalis*, S. 21), der **Gemeine Steinpilz** (*Boletus edulis*, S. 23) und der **Bronze-Röhrling** (*Boletus aereus*, S. 20), die alle essbar sind.

WERT

Essbar.

INFO

Der Kiefern-Steinpilz gilt im Vergleich mit dem **Sommer-Steinpilz** (*Boletus aestivalis*, S. 21) als weniger schmackhaft, wird aber dennoch gern gesammelt, weil er früher im Jahr erscheint. In einigen Ländern ist die Art geschützt und darf daher nur in kleineren Mengen für den Eigenbedarf verwendet werden.

SATANS-RÖHRLING

Satanspilz *(Boletus satanas)*

SYNONYM

Rubroboletus satanas

MERKMALE

Der jung fast kugelige, später gewölbte, weiß-, silber- bis oliv-graue oder hell lederfarbene Hut hat einen Durchmesser von 6–25 cm; die Huthaut ist jung feinfilzig behaart, später glatt. Das Fleisch besitzt eine weißliche bis gelbe Farbe und wird im Anschnitt leicht blau; alte Exemplare haben oft einen unangenehmen Aas- oder Schweißgeruch. Die Röhren sind anfangs gelblich, später zumeist gelbgrün; die kleinen, rundlichen, zunächst gelben, später roten oder rotbraunen Poren laufen an Druckstellen grünblau an. Die Sporen haben eine Größe von 10–15 × 5–7 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der relativ gedrungene, an der Basis verdickte Stiel ist 4–15 cm lang und 3–10 cm dick; er hat in Hutnähe eine gelbe, nach unten hin zunehmend rötliche Färbung und ist in voller Länge mit einem roten Netz überzogen.

STANDORT

Diese wärmeliebende Art kommt vor allem im südlichen Europa vor. In Mitteleuropa findet man den Pilz vereinzelt an sonnigen Kalkhängen mit Laubbaumbestand (Eichen und Buchen); die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Verwechslungen mit dem **Netzstieligen Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25) und dem **Flockenstieligen Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) sind möglich, denn beide besitzen ebenfalls rötliche Poren. Sie haben aber normalerweise dunklere Hüte und laufen beim Schneiden deutlich schneller blau an; der Flockenstielige Hexen-Röhrling hat außerdem kein Stielnetz, sondern einen mit rötlichen Punkten besetzten Stiel. Ähnlich ist auch der

ungenießbare **Schönfuß-Röhrling** (*Boletus calopus*, S. 22), dessen Poren allerdings gelb sind.

WERT

☠ Giftig.

INFO

Es handelt sich um einen Giftpilz, dessen Genuss mehr oder minder starke Verdauungsstörungen hervorrufen kann. Da die Art in Mitteleuropa sehr selten ist, kommt es kaum zu Verwechslungen mit anderen Röhrlingen.

ZIEGENLIPPE

(Boletus subtomentosus)

SYNONYME

Xerocomus subtomentosus

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 5–10 cm. Die nicht abziehbare, olivgelbe bis olivbraune Huthaut, die im Alter auch stark verblasst sein kann, ist samtig bis filzig und nur selten eingerissen; das weiße bis gelbliche Fleisch läuft beim Durchschneiden nicht oder nur sehr schwach blau an. Die Röhren haben normalerweise eine leuchtend gelbe Färbung, können bei alten Exemplaren aber manchmal auch grünlich aussehen; die ebenso wie die Röhren gefärbten Poren sind relativ groß und eckig, besonders in Stielnähe. Die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 12–14 × 4–6 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der zylindrische, an der Basis zumeist etwas verjüngte Stiel ist 4–12 cm lang und 1–2 cm dick, gelblich, im mittleren und oberen Teil oft auch rötlich oder bräunlich gefärbt und in Hutnähe manchmal leicht körnig oder gefurcht.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art lässt sich mit dem ebenfalls essbaren **Gemeinen Rotfuß-Röhrling** (*Xerocomellus chrysenteron*, S. 52) und dem seltenen, aber ebenfalls genießbaren **Falschen Rotfuß-Röhrling** (*Xerocomellus porosporus*, S. 53) verwechseln. Beide Arten unterscheiden sich von der Ziegenlippe vor allem durch die rötlich aufgerissene Huthaut.

WERT

Essbar.

TIPP

Die Ziegenlippe ist jung ein durchaus empfehlenswerter Speisepilz. Ältere Exemplare sind allerdings häufig schwammig und vor allem so madig, dass man sie nicht mehr verwenden kann.

KÖNIGS-RÖHRLING

(Butyriboletus regius)

SYNONYM

Boletus regius

MERKMALE

Der zunächst halbkugelige, später gewölbte, dickfleischige Hut erreicht einen Durchmesser von 5–20 cm. Er ist zumeist wein- bis blutrot oder rotbraun gefärbt, kann aber auch rosa

bis purpurrote oder gelbliche bis olivfarbene Töne aufweisen; die Huthaut ist zunächst leicht filzig oder faserig, später dann glatt und bei älteren Exemplaren oft eingerissen. Das Fleisch ist anfangs fest, wird mit zunehmendem Alter aber deutlich schwammiger; es ist normalerweise gelb oder unter der Huthaut auch leicht rötlich und läuft im Schnitt nicht oder nur ganz leicht blau an. Die Röhren sind zumeist goldgelb, im Alter manchmal auch leicht olivfarben, ebenso wie die annähernd rundlichen Poren. Die spindelförmigen, glatten Sporen haben eine Größe von 11–17 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der kräftige, gelbliche, manchmal auch rotfleckige Stiel, der eine Länge von 5–12 cm und eine Dicke von 3–5 cm aufweist, ist vor allem bei älteren Exemplaren zumeist keulig verdickt und in gesamter Länge von einem feinen gelben Netz überzogen.

STANDORT

Die wärmeliebende Art, die hauptsächlich in Laubwäldern mit Kalkboden und dort bevorzugt unter Kastanien, Buchen und Eichen vorkommt, ist in Mitteleuropa sehr selten, während man den Pilz in Südeuropa häufiger finden kann; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der giftverdächtige, seltene **Wolfs-Röhrling** *(Boletus lupinus)* hat ebenfalls einen gelben Stiel, aber rötliche Poren, die bei Druck schnell blau anlaufen, ebenso wie das Fleisch nach dem Durchschneiden. Weitere Angaben zur Unterscheidung von anderen Röhrlingen finden sich beim **Gemeinen Steinpilz** (*Boletus edulis*, S. 23) oder auch anderen *Boletus*-Arten.

WERT

Essbar (siehe aber INFO).

INFO

Die Art ist in vielen Ländern vom Aussterben bedroht und daher streng geschützt, sodass man sie keinesfalls sammeln sollte.

PFEFFER-RÖHRLING

(Chalciporus piperatus)

SYNONYM

Boletus piperatus

MERKMALE

Der annähernd halbkugelige, im Alter oft flache Hut hat einen Durchmesser von 2–6 cm; die ocker- oder orange-, manchmal auch rostbraune Huthaut ist glatt und glänzend, bei Regen auch klebrig oder schmierig. Das Fleisch hat eine zitronengelbe bis fleischrote Farbe und einen pfeffrig scharfen Geschmack. Die Röhren sind jung orange-, später oft auch rot- oder rostbraun, die Poren groß, unregelmäßig eckig und von gleicher Farbe wie die Röhren; die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 8–12 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist rötlich bis braun. Der schlanke, zur Basis hin verjüngte, manchmal auch gebogene Stiel ist 3–6 cm lang, 0,5–1 cm dick und von ähnlicher Farbe wie der Hut.

STANDORT

Die nicht seltene, manchmal in Gruppen, aber nie massenhaft auftretende Art kommt in Nadel- und Mischwäldern vor, wo sie gern unter Kiefern und Fichten wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere, ähnlich aussehende, zumeist ungenießbare Arten dieser Gattung, die aber alle sehr selten sind. Der essbare **Hohlfuß-Röhrling** (*Suillus cavipes*, S. 43) hat ebenfalls sehr unregelmäßige Poren, aber im Gegensatz zum Pfefferröhrling einen hohlen Stiel.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Pfeffer-Röhrling hat einen sehr scharfen Geschmack, sodass man ihn praktisch nur als Würzpilz verwenden kann, etwa um einem Gericht aus Mischpilzen eine pikantere Note zu verleihen. Getrocknet und pulverisiert lässt er sich als Pfefferersatz verwenden.

ERLEN-GRÜBLING

(Gyrodon lividus)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach gewölbte oder niedergedrückte, oft mit kleinen Grübchen versehene Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm. Die Huthaut ist jung gelb, später ocker- bis rotbraun und trocken leicht klebrig, feucht zumeist schmierig. Das leicht säuerlich riechende und schmeckende Fleisch hat eine gelbliche, an der Stielbasis oft auch bräunliche Farbe und wird beim Durchschneiden leicht blau; die weit am Stiel

herablaufenden Röhren sind sehr kurz, im Alter oft unterschiedlich lang und nur sehr schwer vom Fleisch abzulösen. Jung haben sie eine gelbliche Farbe, später sind sie oliv bis olivbraun; bei Druck laufen sie zunächst blau, dann braun an. Die Poren sind anfangs sehr klein, später größer und deutlich eckig; die kurzen elliptischen Sporen haben eine Größe von 4–8 × 3–5 µm, das Sporenpulver ist ockerfarben bis bräunlich. Der Stiel ist 3–10 cm lang und 0,5–2 cm dick, am Grunde verjüngt und dort zumeist auch etwas gebogen. Seine Färbung gleicht der des Hutes, an dem er leicht exzentrisch angewachsen sein kann.

STANDORT

Die ziemlich seltene Art kommt vorzugsweise an feuchten Standorten vor und dort fast ausschließlich unter Erlen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Vor allem wegen seines Vorkommens an feuchten Standorten und seiner Anpassung an Erlen eigentlich unverwechselbar.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Erlen-Grübling ist zwar essbar, aber geschmacklich von eher minderer Qualität. Da er außerdem in vielen Regionen in seinem Bestand gefährdet und in einigen Ländern sogar gesetzlich geschützt ist, sollte man auf den Verzehr verzichten.

HASEN-RÖHRLING

Zimt-Röhrling *(Gyroporus castaneus)*

SYNONYM

Boletus castaneus

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später flache, kastanien- bis zimtbraune Hut hat einen Durchmesser von 3–10 cm; die Huthaut ist trocken und samtig bis fein filzig, das Fleisch

weiß und brüchig. Die Röhren haben zunächst eine weiße, dann eine gelbliche Färbung; die Poren sind klein, rundlich, von ähnlicher Farbe wie die Röhren und werden an Druckstellen oft braun. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 8–11 × 4–6 µm; das Sporenpulver ist gelblich. Der 4–8 cm lange und 1–3 cm dicke Stiel ist zylindrisch bis keulenförmig und zunächst markig gefüllt, dann zumeist gekammert und schließlich hohl. Die Farbe ähnelt der des Hutes, kann aber auch etwas heller sein.

STANDORT

Der Hasen-Röhrling kommt in Laub- und Nadelwäldern vor. Er ist nicht sehr häufig und fehlt in Norddeutschland fast völlig; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ungiftige **Kornblumen-Röhrling** (*Gyroporus cyanescens*, S. 33) besitzt ebenfalls einen gekammerten bzw. hohlen Stiel, unterscheidet sich aber durch den andersfarbigen Hut und die intensive Blaufärbung an Schnitt- und Druckstellen. Der essbare **Maronen-Röhrling** (*Imleria badia*, S. 34) hat zwar eine ähnliche Hutfarbe, aber er läuft an Schnitt- und Druckstellen ebenso blau an und besitzt niemals einen gekammerten oder hohlen Stiel.

WERT

Giftverdächtig (siehe **INFO**).

INFO

Über die Genießbarkeit dieses Pilzes gibt es unterschiedliche Angaben. So wird er häufig als guter Speisepilz bezeichnet, während andere ihn als giftverdächtig einstufen. Da die Art in vielen Regionen stark in ihrem Bestand gefährdet und daher schützenswert ist, sollte man generell auf das Sammeln verzichten.

KORNBLUMEN-RÖHRLING

(Gyroporus cyanescens)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 5–12 cm; die blassgelbe, im Alter auch hellbraune Huthaut ist trocken und filzig behaart, das weiße Fleisch verfärbt sich beim Anschneiden sofort intensiv (kornblumen-)blau. Die Röhren sind jung cremefarben, später auch gelblich, die Poren klein, zumeist rundlich und ähnlich gefärbt wie die Röhren; bei Druck oder Verletzung

kommt es zu einer starken Blaufärbung. Die kurzen elliptischen Sporen sind 9–11 × 5–7 µm groß; das Sporenpulver ist blassgelb. Der zylindrische, manchmal am Grunde verdickte Stiel ist 6–12 cm lang und 2–3 cm dick. Er hat die gleiche Farbe wie der Hut; das Innere ist zunächst markig, dann gekammert und schließlich hohl.

STANDORT

Der Kornblumen-Röhrling kommt in lichten Laub- und Nadelwäldern vor, wo man ihn besonders zwischen Heidekraut und unter Kiefern oder Birken findet. Bevorzugt werden saure Böden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der nah verwandte **Hasen-Röhrling** (*Gyroporus castaneus*, S. 32) hat ebenfalls einen gekammerten oder hohlen Stiel, unterscheidet sich aber durch die Hutfarbe und die fehlende Blaufärbung an Schnitt- und Druckstellen. Die gleichfalls mehr oder weniger stark blauenden Arten **Netzstieliger Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, S. 25), **Flockenstieliger Hexen-Röhrling** (*Boletus erythropus*, S. 24) und **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, S. 27) haben rötliche Röhren; außerdem sind ihre Stiele weder gekammert noch hohl.

WERT

Essbar.

TIPP

Die Art ist vergleichsweise selten, sodass sie in zahlreichen Ländern auf der Roten Liste der gefährdeten Arten steht. Daher sollte man auf das Sammeln dieser Pilze verzichten.

MARONEN-RÖHRLING

Marone *(Imleria badia)*

SYNONYM

Xerocomus badius, Boletus badius

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte, schließlich flach ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm; die schokoladen- oder dunkelbraune, manchmal fast schwarze Huthaut ist normalerweise feinfilzig bis samtig, bei feuchtem Wetter oft auch etwas schmierig. Das weißliche bis blassgelbe Fleisch kann unter der Huthaut und im Stiel auch bräunlich sein und verfärbt sich an Schnittstellen mehr oder weniger stark blau. Die Röhren sind jung cremefarben oder gelblich, später auch gelbgrün bis oliv; die Poren haben eine ähnliche Farbe und laufen an Druckstellen blaugrün an. Die spindelförmigen Sporen sind 11–15 × 4–5 µm groß; das Sporenpulver ist olivbraun. Der 5–12 cm lange und 2–5 cm dicke, anfangs bauchige, später lang gestreckte und zylindrische Stiel ist zumeist etwas heller als der Hut und stets ohne Netzzeichnung.

STANDORT

Die häufige, in manchen Jahren massenhaft auftretende Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Maronen-Röhrling unterscheidet sich von ebenfalls essbaren Arten wie die **Ziegenlippe** (*Boletus subtomentosus*, S. 28) oder den **Rotfuß-Röhrling** (*Xerocomellus chrysenteron*, S. 52) durch die Hut- und Stielfärbung. Steinpilze wie der **Sommer-Steinpilz** (*Boletus aestivalis*, S. 21), der **Bronze-Röhrling** (*Boletus aereus*, S. 20), der **Gemeine Steinpilz** (*Boletus edulis*, S. 23) und der **Kiefern-Steinpilz** (*Boletus pinophilus*, S. 26) blauen nicht und sie haben eine Netzzeichnung auf dem Stiel.

WERT

Ausgezeichneter Speisepilz, der jung dem Steinpilz in nichts nachsteht.

TIPP

Wie sich nach dem Reaktorunglück von Tschernobyl im Jahr 1986 gezeigt hat, reichert diese Art radioaktives Cäsium besonders stark an. Und obwohl inzwischen Jahrzehnte vergangen sind, sollen die Pilze in einigen Regionen immer noch zu hohe Werte aufweisen. Daher wird oft empfohlen, den Maronen-Röhrling nicht in zu großen Mengen zu verzehren.

LAUBWALD-ROTKAPPE

Eichen-Rotkappe, Eichen-Raufuß

(Leccinum aurantiacum)

SYNONYME

Leccinum quercinum, Leccinum rufum

MERKMALE

Der zunächst halbkugelige, später gewölbte Hut, der einen Durchmesser von 5–15 cm hat, ist normalerweise ziegelrot bis orange- oder kastanienbraun; die am Rand oft überstehende Huthaut ist bei Trockenheit normalerweise filzig, bei Nässe dagegen schmierig. Das weiße, jung feste, später oft schwammige Fleisch verfärbt sich beim Schneiden zunächst rosa bis rötlich und dann langsam grau bis schwärzlich; die Röhren sind zunächst weißlich, später auch bräunlich, besonders an Druckstellen. Die zylindrischen Sporen haben eine Größe von 11–15 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der helle, im unteren Bereich manchmal auch leicht bräunliche Stiel ist auf ganzer Länge mit dunklen Schuppen bedeckt; seine Länge kann bis 18 cm betragen, die Dicke 2–3 cm.

STANDORT

Die inzwischen in vielen Regionen nicht mehr sehr häufige, wärmeliebende Art kommt in Laubwäldern vor, wo sie vorzugsweise unter Eichen wächst, man findet sie vereinzelt aber auch unter Buchen, Linden und anderen Laubbäumen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Laubwald-Rotkappen können mit anderen Arten der Gattung *Leccinum* verwechselt werden, etwa mit der **Birken-Rotkappe** (*Leccinum versipelle*, S. 39), die hauptsächlich unter Birken wächst und deren Fleisch beim Durchschneiden rosaviolett oder grauviolett anläuft, während man die ebenfalls ähnliche **Weißstielige** oder **Espen-Rotkappe** (*Leccinum leucopodium*, S. 36) vor allem unter Zitter-

Pappeln (Espen) findet. Das Fleisch des ebenfalls unter Birken wachsenden **Gemeinen Birkenpilzes** (*Leccinum scabrum*, S. 38) verfärbt sich beim Schneiden nicht rötlich oder schwärzlich, sondern wird höchstens ganz leicht rosa.

WERT

Essbar, gilt aber roh als giftig.

INFO

Wie viele ihrer Verwandten ist auch die Laubwald-Rotkappe in einigen Ländern gesetzlich geschützt, sodass sie dort nur in kleineren Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden darf.

WEISSSTIELIGE ROTKAPPE

Espen-Rotkappe, Rothäubchen *(Leccinum leucopodium)*

SYNONYME

Leccinum rufum, Leccinum albostipitatum

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte und schließlich breit polsterförmige Hut hat einen Durchmesser von 5–20 cm. Er ist normalerweise orangerot bis orangebraun, kann aber auch rötlich oder rotbraun sein und im Alter manchmal ausgebleicht. Die nicht abziehbare Huthaut ist filzig und trocken, bei feuchtem Wetter oft auch etwas schmierig. Das weißliche Fleisch läuft nach dem Durchschneiden zunächst rötlich, dann schwärzlich an. Die Röhren sind auffällig lang und zunächst weißlich, im Alter aber auch grau oder oliv; die ziemlich kleinen rundlichen Poren haben die gleiche Farbe wie die Röhren und laufen an Druckstellen rötlich an. Die spindelförmigen Sporen sind 13–16 × 4–5 µm groß; das Sporenpulver ist ockerbraun. Der zumeist zylindrische Stiel, der eine Länge von 8–20 cm und eine Dicke von 1–5 cm besitzt, ist jung mit weißlichen Schuppen bedeckt, die sich später orange und schließlich bräunlich verfärben.

STANDORT

Die inzwischen stark rückläufige Art kommt vorzugsweise unter Zitter-Pappeln (Espen) vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Weißstielige Rotkappen können mit anderen Arten der Gattung *Leccinum* verwechselt werden, etwa mit der **Birken-Rotkappe** (*Leccinum versipelle*, S. 39), die hauptsächlich unter Birken wächst und deren Stielschuppen von Anfang an schwärzlich gefärbt sind. Ähnlich sind auch die **Laubwald-Rotkappe** (*Leccinum aurantiacum*, S. 35), die vorzugsweise unter Eichen, Buchen und Linden vorkommt, und der hauptsächlich unter Birken wachsende **Gemeine Birkenpilz** (*Leccinum scabrum*, S. 38), dessen

Fleisch sich beim Schneiden nicht rötlich oder schwärzlich verfärbt, sondern höchstens ganz leicht rosa wird.

WERT

Gilt roh als giftig. Verfärbt sich beim Kochen schwärzlich.

TIPP

Die Weißstielige Rotkappe gilt gekocht als essbar und durchaus bekömmlich. Da sie inzwischen recht selten geworden ist, wurde sie in einigen Ländern unter Schutz gestellt, sodass sie dort nur noch für den Eigenbedarf gesammelt werden darf.

HAINBUCHEN-RÖHRLING

Hainbuchen-Raufuß *(Leccinum pseudoscabrum)*

SYNONYME

Leccinum carpini, Leccinum griseum

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm; die Huthaut ist jung

zumeist gelb- oder graubraun, im Alter dagegen oliv- bis schwarzbraun. Sie lässt sich nicht abziehen, ist oft runzlig oder grubig vertieft, im Alter auch feldartig zerrissen; bei feuchtem Wetter kann sie etwas klebrig sein. Das Fleisch ist weißlich und läuft beim Schneiden rötlich oder violett bis schwärzlich an; bei älteren Exemplaren kann es ziemlich weich sein, besonders im Hut. Die sehr langen Röhren sind zunächst weißlich, im Alter auch grau, ocker oder leicht oliv; die kleinen, rundlichen Poren haben die gleiche Farbe wie die Röhren und verfärben sich an Druckstellen grau. Die länglich-spindelförmigen Sporen sind 14–20 × 5–7 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich. Der zylindrische, weißliche bis cremefarbene Stiel ist 8–12 cm lang und 1–2 cm dick und normalerweise dicht mit grauen, braunen oder auch schwärzlichen Schuppen bedeckt.

STANDORT

Die nicht sehr häufige Art kommt nur in Laubwäldern und dort fast ausschließlich unter Hainbuchen vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen Raufußröhrlingen (Gattung *Leccinum*) ist möglich, etwa dem roh als unbekömmlich geltenden **Gemeinen Birkenpilz** (*Leccinum scabrum*, S. 38), der allerdings hauptsächlich unter Birken wächst und dessen Fleisch sich beim Schneiden nicht rötlich oder schwärzlich verfärbt, sondern höchstens ganz leicht rosa wird. Ähnlich sind auch die roh giftigen Arten **Birken-Rotkappe** (*Leccinum versipelle*, S. 39), **Laubwald-Rotkappe** (*Leccinum aurantiacum*, S. 35) und **Weißstielige Rotkappe** (*Leccinum leucopodium*, S. 36),

die sich in der Hutfarbe und den Mykorrhiza-Partnern unterscheiden.

WERT

Essbar.

INFO

Der Hainbuchen-Röhrling ist jung ein guter Speisepilz. Allerdings verfärbt er sich bei der Zubereitung schwärzlich und sieht dann etwas unappetitlich aus. Der Geschmack wird dadurch aber nicht beeinträchtigt. Da die Art nicht besonders häufig ist, steht sie in einigen Ländern auf der Liste der geschützten Arten, sodass sie nur für den Eigenbedarf und nicht zum Verkauf gesammelt werden darf.

GEMEINER BIRKENPILZ

Birken-Röhrling *(Leccinum scabrum)*

SYNONYME

Boletus scaber

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige oder glockige, dann zumeist flach gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm und kann grau-, rot- oder dunkelbraun, manchmal auch weißlich oder schwarzbraun gefärbt sein. Das Fleisch ist weißlich, im Alter auch weißgrau und bleibt beim Durchschneiden zumeist unverändert oder wird nur ganz leicht rosa. Die Röhren sind sehr lang (manchmal dicker als das Hutfleisch) und zunächst weißlich, später grau; die kleinen, runden oder auch leicht eckigen Poren haben normalerweise die gleiche Farbe wie die Röhren, können aber auch leicht rosa sein; an Druckstellen laufen sie schwärzlich an. Die spindelförmigen Sporen sind 13–18 × 5–6 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich. Der 8–15 cm lange und 1–2 cm dicke Stiel ist weißlich und in der Regel mit kleinen, abstehenden, grauen oder braunen Schuppen besetzt, die im Alter schwarz werden.

STANDORT

Die häufige Art wächst hauptsächlich unter Birken; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Gemeine Birkenpilz kann mit anderen, gekocht essbaren *Leccinum*-Arten verwechselt werden, etwa der ebenfalls unter Birken wachsenden **Birken-Rotkappe** (*Leccinum versipelle*, S. 39), deren Fleisch beim Durchschneiden rosaviolett oder violettgrau anläuft. Ähnlich sind auch die **Laubwald-Rotkappe** (*Leccinum aurantiacum*, S. 35), die vorzugsweise unter Eichen, Buchen und Linden vorkommt, und die **Weißstielige Rotkappe** (*Leccinum leucopodium*,

S. 36), die man hauptsächlich unter Zitter-Pappeln (Espen) findet.

WERT

Essbar, gilt aber roh als etwas unbekömmlich.

TIPP

Junge Birkenpilze sind durchaus schmackhaft, sieht man einmal vom Stiel ab, der oft holzig ist. Beim Kochen wird das Fleisch schwarz, was sich aber nicht negativ auf den Geschmack auswirkt. Die Art ist in einigen Ländern geschützt, sodass sie dort nur noch für den Eigenbedarf gesammelt werden darf.

BIRKEN-ROTKAPPE

Heide-Rotkappe *(Leccinum versipelle)*

SYNONYM

Leccinum testaceoscabrum

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später auch breit polsterförmige Hut hat einen Durchmesser von 5–20 cm, die Färbung ist normalerweise gelborange bis orangerot, kann aber auch ockerfarben oder ziegelrot und im Alter gelblich bis lederfarben sein. Die Huthaut wirkt feinfilzig und trocken, bei länger anhaltenden Regenfällen auch etwas klebrig; das weißliche Fleisch läuft beim Durchschneiden rosaviolett oder violettgrau an. Die Röhren sind schmutzigweiß bis grau mit sehr kleinen rundlichen Poren, die bei jungen Exemplaren eine rauch- oder olivgraue Färbung aufweisen, im Alter aber oft etwas ausblassen. Die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 12–16 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist bräunlich. Der jung zumeist bauchige, später zylindrische oder keulenförmige weißliche Stiel ist 10–18 cm lang, 2–5 cm dick und mit schwarzen bis schwarzbraunen Schuppen bedeckt.

STANDORT

Die auf sauren Böden stellenweise manchmal häufige Art kommt hauptsächlich unter Birken vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen *Leccinum*-Arten ist möglich, etwa mit der **Laubwald-Rotkappe** (*Leccinum aurantiacum*, S. 35), die vorzugsweise unter Eichen, Buchen und Linden vorkommt, und der **Weißstieligen Rotkappe** (*Leccinum leucopodium*, S. 36), die man unter Zitter-Pappeln (Espen) findet. Das helle Fleisch des **Gemeinen Birkenpilzes** (*Leccinum scabrum*, S. 38), der ebenfalls

unter Birken wächst, verändert sich beim Durchneiden nicht oder wird nur ganz leicht rosa.

WERT

Gilt roh als giftig. Gekocht essbar, verfärbt sich bei der Zubereitung schwärzlich, was den Geschmack aber nicht beeinträchtigt.

TIPP

Die Bestände der Birken-Rotkappe sind in vielen Regionen inzwischen so stark rückläufig, dass sie in einigen Ländern nur noch in geringer Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden darf. In Skandinavien ist die Art aber noch sehr häufig.

SCHMAROTZER-RÖHRLING

Parasitischer Röhrling *(Pseudoboletus parasiticus)*

SYNONYM

Xerocomus parasiticus

MERKMALE

Der anfangs fast kugelige, später ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 2–6 cm; die Huthaut ist grau- oder olivgelb, manchmal auch braungelb mit einer feinfilzigen bis wildlederartigen Oberfläche und steht am Rand oft etwas über. Das Fleisch hat eine hellgelbe Farbe, kann im Stiel und unter den Röhren aber auch etwas kräftiger gefärbt sein und beim Durchschneiden manchmal leicht rötlich anlaufen. Die jung zitronengelben, später auch gold- bis braungelben

Röhren laufen manchmal etwas am Stiel herab; die Poren haben eine ähnliche Farbe wie die Röhren. Die elliptischen Sporen sind 11–18 × 3–5 µm groß; das Sporenpulver ist olivbraun. Der zylindrische, an der Basis oft verjüngte und gebogene Stiel ist 3–5 cm lang, 1–2 cm dick und ocker- oder orangebraun gefärbt.

STANDORT

Bei diesem Pilz handelt es sich um einen der seltenen Fälle, bei dem ein Großpilz auf einem anderen Großpilz parasitiert. Beim Wirt handelt es sich um den häufigen **Dickschaligen Kartoffelbovisten** (*Scleroderma citrinum*, S. 202), dessen Fruchtkörper zwischen Juli und November in Laub- und Nadelwäldern gebildet werden.

WERT

❎ Der Schmarotzer-Röhrling ist zwar ungiftig (im Gegensatz zum giftigen Kartoffelbovisten), aber nicht sehr schmackhaft. Da die Pilze zudem nicht sehr weit verbreitet sind, sollte man sie unbedingt schonen.

TIPP

Da der Schmarotzer-Röhrling stets gemeinsam mit seinem Wirt, dem Kartoffelbovisten, auftritt, lässt er sich praktisch mit keinem anderen Pilz verwechseln.

STRUBBELKOPF-RÖHRLING

(Strobilomyces strobilaceus)

SYNONYM

Strobilomyces floccopus

MERKMALE

Der anfangs fast kugelige, später auch gewölbte oder flach ausgebreitete, schwarzbraune Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm. Die dicke Huthaut ist in große wollig-filzige Schuppen aufgebrochen; am Rand finden sich häufig noch Velumreste. Das weißliche bis graue Fleisch verfärbt sich an Schnittstellen zunächst rötlich und dann schwärzlich. Die Röhren sind bei jungen Exemplaren weißlich bis grau, bei älteren zumeist etwas dunkler; die rundlichen bis eckigen Poren verfärben sich an den Druckstellen rötlich. Die mit einer netzartigen Struktur versehenen Sporen sind 10–13 × 8,5–10 µm groß; das Sporenpulver ist dunkelbraun bis fast schwarz. Der schwarzbraune bis schwarze, zylindrische Stiel ist 8–18 lang, 1–3 cm dick und normalerweise mit einem wollig-filzigen Belag bedeckt; im oberen Teil ist häufig eine Ringzone zu erkennen.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art kommt in Nadel- und Laubwäldern vor, wo man sie oft in Gruppen findet, besonders unter Buchen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen seiner typischen Färbung und des schuppigen Hutes ist diese Art kaum mit anderen Pilzen zu verwechseln. Der ebenfalls dunkel gefärbte, ungenießbare **Porphyr-Röhrling** (*Tylopilus porphyrosporus*, S. 51) hat keinen schuppigen Hut und keine netzartig ornamentierten Sporen.

WERT

Ungenießbar.

TIPP

Sehr junge Exemplare sollen nach Angaben einiger Autoren genießbar sein, aber da der Pilz nicht nur recht unappetitlich aussieht, sondern auch unangenehm riecht, wird er kaum gesammelt.

KUH-RÖHRLING

(Suillus bovinus)

MERKMALE

Der anfänglich halbkugelige, später gewölbte und schließlich abgeflachte Hut hat einen Durchmesser von 5–10 cm; die gelb- bis orange- oder auch olivbraune Huthaut ist bei Trockenheit klebrig, bei Regen schmierig und schwer abziehbar. Das relativ zähe Fleisch hat eine weißliche bis hellgelbe (im Stiel manchmal auch rötliche) Farbe und einen leicht fruchtigen Geruch. Die etwas am Stiel herablaufenden Röhren sind zunächst gelblich, später ockerfarben bis oliv und lassen sich schwer vom Hutfleisch ablösen; die in der Länge abgestuften, eckigen Poren haben die gleiche Farbe wie die Röhren. Die spindelförmigen Sporen sind 7–10 × 3–4 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich bis oliv. Der zylindrische, an der Basis zumeist zugespitzte und oft

gebogene Stiel ist 4–10 cm lang und 0,5–2 cm dick und von gleicher Farbe wie der Hut.

STANDORT

Die häufige Art kommt vorzugsweise auf sandigen Böden vor, wo man sie besonders unter Kiefern findet; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Kuh-Röhrling ähnelt auf den ersten Blick dem **Körnchen-Röhrling** (*Suillus granulatus*, S. 44), lässt sich jedoch durch die fehlende Körnung am Stiel leicht unterscheiden. Der **Gold-Röhrling** (*Suillus grevillei*, S. 45) hat einen beringten Stiel, der **Sand-Röhrling** (*Suillus variegatus*, S. 48) eine filzig geschuppte Huthaut.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Kuh-Röhrling ist nicht besonders schmackhaft, sodass man ihn nur in Mischpilzgerichten verwenden sollte. Das Fleisch verfärbt sich beim Kochen rötlich.

HOHLFUSS-RÖHRLING

(Suillus cavipes)

SYNONYM

Boletinus cavipes

MERKMALE

Der gewölbte, manchmal auch gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm; der Rand ist stark eingerollt, bei jungen Exemplaren sind außerdem häufig weiße Velumreste vorhanden. Die Huthaut ist trocken und stark filzig, normalerweise zitronen- bis braungelb gefärbt, kann aber manchmal auch rot-, orange- oder zimtbraun sein. Das Fleisch besitzt eine weiße bis gelbliche Farbe und verändert sich an Druckstellen oder beim Schneiden nicht. Die gelben bis olivfarbenen kurzen Röhren sind fest am Hutfleisch angewachsen und am Stiel herablaufend; die Poren sind auffallend groß, eckig, unregelmäßig und in der Tiefe abgestuft. Die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 8–10 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist olivbraun. Der zylindrische, 3–9 cm lange und 1–3 cm dicke Stiel ist stets hohl (auch bei jüngeren Exemplaren) und von gleicher Farbe wie der Hut; im oberen Drittel erkennt man einen weißen Ring oder eine Ringzone.

STANDORT

Die Art kommt hauptsächlich unter Lärchen vor. In höheren Lagen ist sie stellenweise häufig, im Flachland kann sie ganz fehlen; die Fruchtkörper erscheinen in der Regel zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ältere Exemplare des ungiftigen **Kornblumen-Röhrlings** (*Gyroporus cyanescens*, S. 33) und des giftverdächtigen **Hasen-Röhrlings** (*Gyroporus castaneus*, S. 32) können ebenfalls einen hohlen Stiel besitzen. Beide unterscheiden sich vom Hohlfuß-Röhrling durch die rundlichen Poren; der

Kornblumen-Röhrling läuft an Druckstellen oder beim Schneiden außerdem stark blau an. Sehr unregelmäßig geformte Poren hat auch der **Pfeffer-Röhrling** (*Chalciporus piperatus*, S. 30), dessen Stiel allerdings vollfleischig ist.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Hohlfuß-Röhrling ist ein nur mittelmäßiger Speisepilz, den man am besten in Mischpilzgerichten verwendet.

KÖRNCHEN-RÖHRLING

(Suillus granulatus)

MERKMALE

Der jung halbkugelige, später flach gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 4–10 cm und eine gelbbraune, rötliche oder auch braunrote Färbung. Die Huthaut ist trocken klebrig, bei Regen stark schmierig; das Fleisch hat eine weiße bis gelbliche Farbe. Die etwas am Stiel herablaufenden Röhren sind zunächst hellgelb, später auch ockerfarben oder braungelb; die eckigen, jung sehr kleinen Poren haben die gleiche Farbe wie die Röhren. Die spindelförmigen Sporen sind 7–10 × 3–4 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich bis oliv. Der zylindrische, 3–7 cm lange und 1–1,5 cm dicke Stiel ist weiß bis gelblich, später oft bräunlich; die Stiele junger Exemplare scheiden im oberen Bereich milchige Tropfen aus, die sich durch herabfallendes Sporenpulver häufig dunkel verfärben und dem Stiel dann nach dem Eintrocknen die typische bräunliche Körnung verleihen.

STANDORT

Die stellenweise häufig auftretende Art kommt vorzugsweise unter Kiefern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Möglich sind Verwechslungen mit dem oft unbekömmlichen und manchmal Allergien verursachenden **Butterpilz** (*Suillus luteus*, S. 46), der aber einen dunkleren Hut und einen beringten Stiel besitzt. Der **Gold-Röhrling** (*Suillus grevillei*, S. 45) hat ebenfalls einen Ring am Stiel und wächst beinahe immer unter Lärchen, dem **Kuh-Röhrling** (*Suillus bovinus*, S. 42) fehlt der körnige Stiel und beim

Sand-Röhrling (*Suillus variegatus*, S. 48) ist die Huthaut filzig geschuppt.

WERT

Essbar (siehe **TIPP**).

TIPP

Der Körnchen-Röhrling ist ein guter Speisepilz, der sich auch ausgezeichnet zum Trocknen verwenden lässt. Allerdings soll er, in größeren Mengen verzehrt, eine abführende Wirkung haben. Es empfiehlt sich, die Huthaut vor der Zubereitung zu entfernen.

GOLD-RÖHRLING

Goldgelber Lärchen-Röhrling *(Suillus grevillei)*

MERKMALE

Der anfangs stumpf kegelförmige, später flach gewölbte oder ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm und häufig einen Spitzbuckel. Der Rand ist zumeist eingerollt und lässt oft noch Reste des Velums erkennen. Die Farbe der Huthaut kann zitronen- bis goldgelb sein, aber auch gelb-orange oder sogar rotbraun; sie ist leicht abziehbar und bei Trockenheit klebrig, bei Regen schmierig. Das Fleisch ist gelblich; die leicht am Stiel herablaufenden Röhren sind normalerweise goldgelb, im Alter auch bräunlich oder oliv. Die rundlichen, ebenfalls goldgelben Poren laufen an Druckstellen bräunlich an; die spindelförmigen Sporen sind 7–11 × 3–4 µm groß, das Sporenpulver ist olivbraun. Der zylindrische Stiel ist 5–12 cm lang und 1–2,5 cm dick; besonders bei jungen Exemplaren ist normalerweise ein Ring oder zumindest eine Ringzone vorhanden.

STANDORT

Die häufige Art kommt in der Nähe von Lärchen vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Gold-Röhrling kann mit dem unbekömmlichen oder sogar Allergien verursachenden **Butterpilz** (*Suillus luteus*, S. 46) verwechselt werden, der allerdings normalerweise einen dunkleren Hut hat und vorzugsweise unter Fichten wächst; **Kuh-Röhrling** (*Suillus bovinus*, S. 42), **Körnchen-Röhrling** (*Suillus granulatus*, S. 44) und **Sand-Röhrling** (*Suillus variegatus*, S. 48) haben keinen Ring.

WERT

Essbar und wohlschmeckend.

TIPP

Der Gold-Röhrling ist ein durchaus empfehlenswerter Speisepilz, den man gut in Mischpilzgerichten verwenden kann. Allerdings muss vor der Zubereitung die schleimige Huthaut entfernt werden.

BUTTERPILZ

Butter-Röhrling, Rotzling *(Suillus luteus)*

MERKMALE

Der zunächst halbkugelige, später flach gewölbte oder ausgebreitete, manchmal leicht gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm. Die schokoladen- bis dunkelbraune oder auch gelb- bis rotbraune, leicht

abziehbare Huthaut ist bei Feuchtigkeit zumeist mit einer dicken Schleimschicht bedeckt; das weißliche oder gelbe Fleisch hat einen etwas säuerlichen Geschmack. Die anfangs hellgelben, später auch olivfarbenen Röhren sind am Stiel angewachsen oder leicht herablaufend; die kleinen Poren haben die gleiche Färbung wie die Röhren. Die spindelförmigen Sporen sind 7–10 × 3–3,5 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich. Der zylindrische, 5–8 cm lange und 1–2,5 cm dicke Stiel besitzt einen anfangs weißlichen, später auch braunviolett gefärbten Ring.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern und dort besonders unter Kiefern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Möglich ist eine Verwechslung mit dem **Gold-Röhrling** (*Suillus grevillei*, S. 45), der allerdings normalerweise einen gold- oder orangegelben Hut besitzt und unter Lärchen wächst, oder mit dem **Kuh-Röhrling** (*Suillus bovinus*, S. 42), dem **Körnchen-Röhrling** (*Suillus granulatus*, S. 44) und dem **Sand-Röhrling** (*Suillus variegatus*, S. 48), die jedoch alle keinen Ring haben.

WERT

Die Art galt lange als beliebter Speisepilz. Inzwischen mehren sich aber Berichte über individuelle Unverträglichkeiten. Außerdem soll der Butterpilz manchmal Allergien verursachen (siehe **TIPP**), sodass von einem Verzehr abgeraten wird.

TIPP

Butterpilze stehen in dem Verdacht, bei bestimmten Personen eine relativ seltene Allergieform auslösen zu können, die im schlimmsten Fall mit einem Zerfall der roten Blutkörperchen verbunden ist. Daher muss vor dem Genuss dieses Pilzes gewarnt werden.

MITTELMEER-KÖRNCHEN-RÖHRLING

(Suillus mediterraneensis)

SYNONYM

Suillus granulatus var. *mediterraneensis*

MERKMALE

Der jung halbkugelige, später gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 5–12 cm; die abziehbare Huthaut ist gelbbraun oder grau- bis rotbraun und bei Trockenheit normalerweise etwas klebrig, bei Nässe dagegen schmierig. Das weiche Fleisch ist weiß bis gelblich und im Stiel oft bräunlich, der Geruch leicht süßlich. Die Röhren sind weißlich bis gelb, im Alter oft auch gelbgrün oder leicht bräunlich, die Poren auffällig klein. Die Sporen haben eine Größe von 10–12 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist ockerfarben. Der helle, 3–5 cm lange und 1,5–2,5 cm dicke, sich an der Basis normalerweise verjüngende Stiel weist zumeist auf ganzer Länge eine dunkle Pigmentierung auf.

STANDORT

Die in Südeuropa heimische Art kommt hauptsächlich auf Kalkuntergrund vor, und dort vor allem unter Aleppo-Kiefern *(Pinus halepensis)*; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Oktober und April.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Im Verbreitungsraum der Art gibt es einige Vertreter der Gattung *Leccinum*, die man mit dem Mittelmeer-Körnchen-Röhrling verwechseln könnte. Dazu gehört der **Steineichen-** oder **Grüneichen-Raufuß** *(Leccinum lepidum)*, der allerdings früher erscheint und zudem unter Eichen und anderen Laubbäumen wächst. Beides gilt auch für den **Schwärzenden Raufuß** (*Leccinellum crocipodium*, Syn. *Leccinum crocipodium*), der sich zudem durch sein olivbraunes Sporenpulver unterscheidet. Beide Arten gelten als essbar.

WERT

Bezüglich ihres Wertes wird dieser Röhrling recht unterschiedlich eingestuft. So bezeichnen ihn einige Autoren als ausgezeichneten Speisepilz, während andere ihn für unverträglich oder gar giftig halten. Daher sollte man auf einen Verzehr vorsichtshalber verzichten.

INFO

Die Art kommt in Mitteleuropa selbst an begünstigten Standorten nicht vor. Im Mittelmeerraum, die Balearen und andere Inseln eingeschlossen, kann man die Pilze aber in den Wintermonaten oft in größerer Zahl finden.

SAND-RÖHRLING

(Suillus variegatus)

SYNONYME

Boletus aureus, Ixocomus variegatus

MERKMALE

Der jung halbkugelige, später gewölbte oder ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 6–15 cm und eine semmelfarbene bis gelb- oder olivbraune Färbung. Die Huthaut, die so fest angewachsen ist, dass man sie nicht abziehen kann, hat eine stark filzig geschuppte Oberfläche, sodass sie aussieht, als sei sie mit Sand bestreut. Das gelbliche Fleisch läuft an Schnittstellen blau an, die Röhren sind olivgrün bis olivbraun, die kleinen, farblich sehr ähnlichen Poren verfärben sich an Druckstellen ebenfalls schwach blau. Die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 8–10 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist bräunlich. Der zylindrische, fein filzige, 5–10 cm lange und 2–4 cm dicke Stiel ist etwas heller als der Hut.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Nadelwäldern vor und dort besonders unter Kiefern, wobei höhere Lagen und saure Böden bevorzugt werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Aufgrund der typischen, stark filzig geschuppten, an Sandpapier erinnernden Huthaut ist der Sand-Röhrling leicht von den meisten anderen Röhrlingen zu unterscheiden. Eine gewisse Ähnlichkeit besteht mit dem ebenfalls essbaren **Kuh-Röhrling** (*Suillus bovinus*, S. 42), der allerdings einen glatten Hut besitzt und dessen Fleisch sich nicht blau verfärbt.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Sand-Röhrling ist ein eher mittelmäßiger Speisepilz, von dem sich junge, feste Exemplare aber gut in Mischpilzgerichten verwenden lassen.

GRAUER LÄRCHEN-RÖHRLING

(Suillus viscidus)

SYNONYME

Boletus viscidus, Suillus aeruginaceus, Suillus lacrinius

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später ausgebreitete, graubraune bis graugrüne, manchmal auch oliv- oder rötlichgraue Hut hat einen Durchmesser von 4–13 cm; die leicht abziehbare Huthaut ist bei Trockenheit faserschuppig, bei Feuchtigkeit stark schmierig. Am Rand sind häufig noch Reste des Velums vorhanden, das bei jungen Pilzen Hut und Stiel miteinander verbindet; das anfangs feste, später oft auch weiche, weißliche bis graue oder blaugraue bis auch gelbliche Fleisch riecht leicht obstartig. Die relativ langen Röhren sind anfangs weißlich, später auch grau oder graubraun; die eckigen und relativ großen Poren haben eine ähnliche Farbe. Die spindelförmigen Sporen sind 8–15 × 3–6 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich. Der zylindrische Stiel ist 5–8 cm lang und 1,5–2 cm dick und gelblich bis grau oder leicht bräunlich; er besitzt einen weißlichen, im Alter auch grauen oder bräunlichen Ring, der allerdings relativ dünn und vergänglich ist, sodass man ihn nicht immer gut erkennt. Unterhalb des Ringes sind manchmal unregelmäßige Grübchen vorhanden.

STANDORT

Die kalkliebende Art findet man hauptsächlich unter Lärchen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen Arten der Gattung *Suillus* ist möglich. Vorsicht ist beim **Butterpilz** (*Suillus luteus*, S.

46) und beim **Körnchen-Röhrling** (*Suillus granulatus*, S. 44) geboten, deren Verzehr zu Problemen führen kann.

WERT

Es handelt sich um einen mittelmäßigen Speisepilz, der wegen seines oft schmierigen Hutes von vielen Sammlern verschmäht wird.

TIPP

Die Standorte dieses Pilzes lassen sich leicht eingrenzen, denn er kommt nur auf Kalkböden und dort ausschließlich unter Lärchen vor.

GALLEN-RÖHRLING

Bitterling *(Tylopilus felleus)*

SYNONYM

Boletus felleus

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später polsterförmige oder ausgebreitete, grau-, gelb-, rot- oder olivbraune Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm; die nicht abziehbare Huthaut ist samtig-filzig und bei Trockenheit manchmal zerrissen. Das stark bittere, normalerweise weißliche Fleisch kann unter der Huthaut auch bräunlich sein. Die anfangs weißen, später rosafarbenen Röhren treten im Alter oft unter dem Hutrand hervor; die winzigen Poren sind von gleicher Farbe wie die Röhren, Druckstellen verfärben sich zumeist bräunlich. Die spindelförmigen Sporen sind 11–15 × 4–5 µm groß; das Sporenpulver ist rosa. Der 5–15 cm lange und 2–5 cm dicke Stiel ist hellbraun mit einer bräunlichen Netzzeichnung.

STANDORT

Die häufige Art kommt überwiegend in Nadelwäldern vor, wo sie gern unter Kiefern und Fichten wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Gallen-Röhrling ist der typische Doppelgänger der beliebten Steinpilze, etwa des **Sommer-Steinpilzes** (*Boletus aestivalis*, S. 21), des **Bronze-Röhrlings** (*Boletus aereus*, S. 20), des **Gemeinen Steinpilzes** (*Boletus edulis*, S. 23) und des **Kiefern-Steinpilzes** (*Boletus pinophilus*, S. 26). Diese haben allerdings ein helles Stielnetz auf braunem Grund, während das des Gallen-Röhrlings braun auf

hellerem Grund ist. Weitere auffällige Merkmale sind die rosa gefärbten Poren des Gallen-Röhrlings und die bräunlich anlaufenden Druckstellen (bei Steinpilzen gibt es keine farbliche Veränderung) sowie der bittere Geschmack (ein kleines Stück probieren).

WERT

❎ Wegen des bitteren Geschmacks ungenießbar.

TIPP

Der Gallen-Röhrling hat schon manches Pilzgericht ungenießbar gemacht. Achten sie daher beim Sammeln von Steinpilzen unbedingt auf Exemplare mit rosafarbenen Poren, und machen Sie im Zweifelsfall eine Geschmacksprobe (zum Testen reicht ein winziges Stück).

PORPHYR-RÖHRLING

(Tylopilus porphyrosporus)

SYNONYME

Porphyrellus porphyrosporus, Porphyrellus pseudoscaber

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte oder auch ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 6–16 cm. Er ist grau- bis schwarzbraun gefärbt, wirkt manchmal aber auch leicht grünlich oder violett; die schwer ablösbare Huthaut ist fein samtig oder glatt. Das weißliche Fleisch läuft beim Durchschneiden nach einigen Minuten rötlich, blaugrün oder sogar schwärzlich an; der Geruch ist leicht säuerlich. Die Röhren sind jung graubraun, später schwarzbraun, die winzigen rundlichen Poren haben eine ähnliche Färbung wie die Röhren und laufen bei Berührung dunkel an. Die spindelförmigen Sporen sind 14–18 × 6–7 µm groß; das Sporenpulver ist bräunlich. Der Stiel ist 6–16 cm lang, 1–4 cm dick und von ähnlicher Farbe wie der Hut.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt hauptsächlich in höher gelegenen Nadelwäldern und dort gern unter Kiefern vor, man kann sie aber in seltenen Fällen auch einmal in Laubwäldern finden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Aufgrund der typischen Färbung ist dieser Pilz kaum mit anderen Arten zu verwechseln. Der ebenfalls dunkel gefärbte, ungenießbare **Strubbelkopf-Röhrling** (*Strobilomyces strobilaceus*, S. 41) hat einen dicht mit

Schuppen besetzten Hut und sehr typische, fast kugelige Sporen mit einer netzartigen Auflagerung.

WERT

❌ Ungenießbar.

TIPP

Die Art hat einen bitteren Geschmack und ist daher ungenießbar. Da der Pilz wegen der düsteren Färbung einen unappetitlichen Eindruck macht, wird er aber sowieso kaum gesammelt.

GEMEINER ROTFUSS-RÖHRLING

(Xerocomellus chrysenteron)

SYNONYME

Xerocomus chrysenteron, Boletus chrysenteron

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte bis ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 3–8 cm; die Huthaut ist gelb- bis grau-, manchmal auch schwarzbraun und im Alter oft zerrissen, wobei das rötliche Hutfleisch durchschimmert. Das etwas säuerlich riechende Fleisch ist gelblich (unter der Huthaut auch rötlich) und läuft beim Durchschneiden leicht blau an. Die Röhren sind zunächst hellgelb, später dann gelbgrün; die ziemlich großen, eckigen Poren haben eine ähnliche Farbe, Druckstellen laufen grünlich oder blau an. Die spindelförmigen Sporen sind 12–15 × 5–6 µm groß; das Sporenpulver ist olivbraun. Der zylindrische, häufig ein wenig gebogene, an der Basis zumeist verjüngte Stiel ist 4–10 cm lang und 0,5–1,5 cm dick; er hat eine gelbe bis braungelbe Färbung und ist teilweise oder auf ganzer Länge rötlich überlaufen.

STANDORT

Die in Laub- und Nadelwäldern vorkommende Art ist im Flachland häufiger als im Gebirge; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der sehr ähnliche, ebenfalls genießbare, aber sehr viel seltenere **Falsche Rotfuß-Röhrling** (*Xerocomellus porosporus*, S. 53) lässt sich nur anhand der Sporen sicher abgrenzen. Die essbare **Ziegenlippe** (*Boletus subtomentosus*, S. 28) kann ebenfalls einen rötlich überlaufenden Stiel haben, allerdings wird ihr Hut im Alter nicht rissig; außerdem hat sie normalerweise leuchtend gelbe Röhren und läuft weder an Druck- noch Schnittstellen blau an.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Rotfuß-Röhrling ist zwar essbar, aber fast immer madig und im Alter oft schwammig und dann nahezu ungenießbar.

FALSCHER ROTFUSS-RÖHRLING

Düsterer Rotfuß-Röhrling *(Xerocomellus porosporus)*

SYNONYM

Xerocomus porosporus

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte bis ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 3–6 cm; die Huthaut ist oliv- bis dunkelbraun und im Alter oft zerrissen, wobei das helle, zumeist ockerfarbene oder auch ganz zart rosa gefärbte Hutfleisch durchschimmert. Das Fleisch ist gelblich und läuft beim Durchschneiden leicht blau an. Die Röhren sind zunächst hellgelb, später dann gelbgrün; die ziemlich großen, eckigen Poren haben eine ähnliche Farbe, Druckstellen laufen grünlich oder blau an. Die spindelförmigen Sporen sind 12–17 × 5–7 µm groß; das Sporenpulver ist olivbraun. Der zylindrische, häufig ein wenig gebogene, an der Basis zumeist verjüngte Stiel ist 4–10 cm lang und 0,5–1,5 cm dick; die Färbung ist im oberen Bereich gelblich, zur Basis hin dagegen oliv- bis schwarzgrau und häufig weniger stark rötlich überlaufen als beim ansonsten sehr ähnlichen **Gemeinen Rotfuß-Röhrling** (*Xerocomellus chrysenteron*, S. 52).

STANDORT

Die in Laub- und Nadelwäldern vorkommende Art wächst gern unter Eichen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ebenfalls essbare **Gemeine Rotfuß-Röhrling** (*Xerocomellus chrysenteron*, S. 52) unterscheidet sich kaum vom Falschen Rotfuß-Röhrling. Mehr oder weniger gut abgrenzen lassen sich die beiden Arten dadurch, dass die Huthaut zwischen den Rissen beim Falschen Rotfuß-Röhrling normalerweise heller gefärbt ist, also ohne die rötlichen

Farbtöne, die beim Gemeinen Rotfuß-Röhrling vorherrschen. Außerdem ist dessen Stiel zumeist stärker rötlich gefärbt und ihm fehlt auch die dunklere Stielbasis. Die essbare **Ziegenlippe** (*Boletus subtomentosus*, S. 28) kann ebenfalls einen rötlich überlaufenden Stiel haben, allerdings wird ihr Hut im Alter nicht rissig; außerdem hat sie normalerweise leuchtend gelbe Röhren und läuft weder an Druck- noch Schnittstellen blau an.

WERT

Essbar.

TIPP

Weil der Gemeine Rotfuß-Röhrling und der Falsche Rotfuß-Röhrling sich sehr ähnlich sehen, werden sie in der Praxis sicher häufig miteinander verwechselt, was aber keine weiteren Folgen hat, weil beide essbar sind und sich auch geschmacklich kaum unterscheiden.

SCHAF-CHAMPIGNON

Schaf-Egerling, Anis-Egerling *(Agaricus arvensis)*

MERKMALE

Der 5–15 cm große Hut ist jung kugelig, später flach gewölbt und oft etwas bucklig. Er ist weiß bis cremefarben, verfärbt sich bei Berührung aber normalerweise gelbfleckig. Die Huthaut ist seidig glänzend und manchmal mit feinen Flockenschuppen besetzt; das weiße Fleisch hat einen anisartigen Geruch und verfärbt sich bei Druck ebenfalls gelblich. Die schmalen, gedrängt stehenden, freien Lamellen sind anfangs graurosa, später dunkel- bis schwarzbraun; die ovalen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 4,5–5,5 µm, das Sporenpulver ist braunschwarz. Der weiße, zylindrische, an der Basis manchmal verdickte Stiel ist 5–15 cm lang und 1–2 cm dick; der doppelte Ring hat an der Unterseite zumeist eine zahnradartige Struktur.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf gedüngten Wiesen, Viehweiden und in Parks, seltener im Nadelwald vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen Champignons ist möglich, unter anderem mit dem giftigen **Karbol-Champignon** (*Agaricus xanthodermus*, S. 61), der aber nicht nach Anis riecht, sondern unangenehm nach Phenol bzw. Tinte, dessen Lamellen schon jung rein rosa sind und dessen Fleisch sich bei Druck schneller gelblich verfärbt, wobei es, vor allem an der Stielbasis und in der Hutmitte, zumeist deutlich chromgelb wird. Noch gefährlicher ist allerdings eine Verwechslung mit tödlich giftigen Knollenblätterpilzen, etwa hellen Exemplaren des **Grünen Knollenblätterpilzes**

(*Amanita phalloides*, S. 70–71) oder den ebenfalls weiß gefärbten Arten **Kegelhütiger Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) und **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76). Alle unterscheiden sich durch die Volva an der knolligen Stielbasis.

WERT

Essbar und wohlschmeckend.

TIPP

Dieser gute Speisepilz ist sicher der schmackhafteste unter den Champignons. Leider lässt er sich sehr leicht mit tödlich giftigen Arten verwechseln, sodass man beim Sammeln ausgesprochen vorsichtig sein muss.

RIESEN-CHAMPIGNON

Riesen-Egerling *(Agaricus augustus)*

MERKMALE

Der jung kugelige, später flach gewölbte, in der Mitte abgeflachte, oft auch etwas eingedrückte, 10–25 cm große Hut hat eine weiße bis gelbliche Grundfärbung und ist zudem dicht mit braunen Faserschuppen besetzt, außerdem sind am Rand oft Reste des Velums vorhanden. Das weiße Fleisch läuft im Schnitt gelb bis bräunlich an und hat einen leichten Bittermandelgeruch; die schmalen, gedrängt stehenden, freien Lamellen sind anfangs weißlich bis cremefarben, später dann bräunlich. Die ovalen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 5–6,5 µm, das Sporenpulver ist dunkelbraun; der weiße, zylindrische, sich zur Spitze hin verjüngende Stiel ist 10–20 cm lang und 2–4 cm dick und, vor allem unterhalb des großen, herabhängenden Ringes, ebenfalls mit dunkleren Schuppen besetzt.

STANDORT

Die Art kommt vor allem in Laub- und Nadelwäldern vor, und dort vorzugsweise auf sonnigen Lichtungen oder an Wegen und Waldrändern, aber auch in Parks und Gärten; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit den giftigen Arten **Perlhuhn-Egerling** (*Agaricus moelleri*, S. 59) und **Rebhuhn-Egerling** *(Agaricus phaeolepidotus)*, die aber beide relativ selten und deutlich kleiner sind. Eine gewisse Ähnlichkeit haben außerdem einige Schirmlinge, etwa die tödlich giftigen Arten **Fleischbräunlicher Schirmling** (*Lepiota brunneoincarnata*, S. 135) und **Fleischroter Schirmling** *(Lepiota subincarnata)*, deren Hüte aber kaum größer als 5 cm werden. Einen mit dunklen Schuppen besetzten Hut hat auch der essbare **Wald-Champignon** (*Agaricus silvaticus*,

S. 60), der aber ebenfalls deutlich kleiner ist; außerdem verfärbt sich sein Fleisch beim Anschneiden rötlich.

WERT

Essbar (siehe aber auch **TIPP**).

TIPP

Dieser Pilz gehört zu den Arten, die verstärkt Giftstoffe aus der Umgebung anreichern können, sodass man ihn nicht an belasteten Standorten sammeln sollte.

ZWEISPORIGER EGERLING

Zucht-Champignon *(Agaricus bisporus)*

SYNONYM

Agaricus hortensis

MERKMALE

Der anfangs fast kugelige, später flach gewölbte und schließlich ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 5–10 cm. Die Färbung kann stark variieren, wobei junge Exemplare zumeist weiß aussehen, während ältere auch

braun geschuppt sein können. Der Rand ist lange eingerollt und zeigt häufig noch weißliche Reste des Velums; das Fleisch hat eine weiße Farbe, läuft beim Anschneiden aber schwach rötlich an. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind zunächst fleischrosa, später dunkel- bis schwarzbraun; die rundlichen bis eiförmigen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 5–5,5 µm, das Sporenpulver ist dunkelbraun. Der kurze, zylindrische Stiel ist 3–7 cm lang, 1–2 cm dick und weiß (an der Spitze oft auch rötlich); der ebenfalls weiße Ring lässt sich nach unten abziehen.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Parks oder Gärten und dort gern auf Komposthaufen oder in Frühbeeten und an anderen, gut gedüngten Standorten vor, außerdem wird dieser Champignon in großem Maßstab für den Handel kultiviert. An ihrem natürlichen Standort erscheinen die Pilze zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen Champignons ist möglich, unter anderem mit dem giftigen **Karbol-Champignon** (*Agaricus xanthodermus*, S. 61), der aber unangenehm nach Phenol bzw. Tinte riecht und dessen Fleisch sich bei Druck gelblich, an der Stielbasis und in der Hutmitte sogar kräftig chromgelb und nicht leicht rötlich verfärbt. Noch gefährlicher ist allerdings eine Verwechslung mit tödlich giftigen Knollenblätterpilzen, etwa hellen Exemplaren des **Grünen Knollenblätterpilzes** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) oder den ebenfalls weiß gefärbten Arten **Kegelhütiger Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) und **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76). Diese

unterscheiden sich alle durch die Volva an der knolligen Stielbasis.

WERT

Essbar und wohlschmeckend, aber leicht mit giftigen Arten zu verwechseln.

INFO

Es handelt sich um einen guten Speisepilz, von dem es zahlreiche verschiedene Rassen gibt. Die Zuchtform wird von einigen Autoren auch als eigene Art *(Agaricus hortensis)* geführt.

STADT-CHAMPIGNON

Stadt-Egerling, Scheiden-Egerling

(Agaricus bitorquis)

SYNONYM

Agaricus edulis

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später ausgebreitete und in typischer Weise am Scheitel abgeflachte Hut hat einem

Durchmesser von 3–15 cm und eine weißliche, im Alter auch cremefarbene bis gelbfleckige oder faserig aufgerissene Haut; der Rand ist relativ dick und lange eingerollt. Das weiße Fleisch läuft beim Anschneiden manchmal leicht rötlich an; die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind zunächst rosa, dann dunkelbraun und an der Schneide oft weißflockig. Die rundlichen Sporen haben eine Größe von 4–6 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist purpurbraun. Der kurze und an der Basis verjüngte Stiel ist 3–6 cm lang, 1–2 cm dick, weiß und doppelt beringt, wobei der untere Teil zumeist nur als kragenartige Zone ausgebildet ist.

STANDORT

Die häufige Art ist manchmal auch in Städten zu finden, etwa in Parks, Gärten, auf Abfallhaufen, Schutthalden, Mülldeponien oder an Straßenrändern, wo die Pilze sogar den Asphalt aufbrechen oder Steine anheben können; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen Champignons ist möglich, unter anderem mit dem giftigen **Karbol-Champignon** (*Agaricus xanthodermus*, S. 61), der aber unangenehm nach Phenol bzw. Tinte riecht und dessen Fleisch sich bei Druck gelblich, an der Stielbasis und in der Hutmitte sogar kräftig chromgelb und nicht leicht rötlich verfärbt. Noch gefährlicher ist allerdings eine Verwechslung mit tödlich giftigen Knollenblätterpilzen, etwa hellen Exemplaren des **Grünen Knollenblätterpilzes** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) oder den ebenfalls weiß gefärbten Arten **Kegelhütiger Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) und **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76). Alle

unterscheiden sich durch die Volva an der knolligen Stielbasis.

WERT

Essbar und wohlschmeckend.

TIPP

Es handelt sich um einen guten Speisepilz, der aber aufgrund seines Standortes oft umweltbelastet ist. Wie alle Champignons kann er leicht mit sehr giftigen Arten verwechselt werden, sodass man beim Sammeln sehr vorsichtig sein muss.

WIESEN-CHAMPIGNON

Wiesen-Egerling, Feld-Egerling *(Agaricus campestris)*

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach gewölbte, schließlich ausgebreitete Hut, der einen Durchmesser von 4–12 cm hat, ist weißlich, im Alter auch weißgrau oder gelblich bis ockerfarben. Die leicht abziehbare Huthaut ist häufig mit bräunlichen Schuppen besetzt und am Rand oft auffällig

überstehend; das weiße Fleisch läuft beim Anschneiden schwach rötlich an. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind zunächst rosa, später braun oder fast schwarz; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 5–6 µm, das Sporenpulver ist dunkelbraun. Der weiße, zylindrische, an der Basis oft bräunliche Stiel ist 3–8 cm lang, 1–2 cm breit und besitzt einen weißen, einschichtigen, vergänglichen Ring.

STANDORT

Die Art kommt oft massenhaft (besonders, wenn es nach einer Trockenperiode kräftig regnet) auf gedüngten Wiesen, Feldern oder Viehweiden vor, aber auch in Parks und Gärten; in Wäldern ist dieser Champignon dagegen selten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit anderen Champignons ist möglich, unter anderem mit dem giftigen **Karbol-Champignon** (*Agaricus xanthodermus*, S. 61; siehe auch **TIPP**). Noch gefährlicher ist allerdings eine Verwechslung mit tödlich giftigen Knollenblätterpilzen, etwa hellen Exemplaren des **Grünen Knollenblätterpilzes** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) oder den ebenfalls weiß gefärbten Arten **Kegelhütiger Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) und **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76). Alle unterscheiden sich durch die Volva an der knolligen Stielbasis.

WERT

Essbar und wohlschmeckend.

TIPP

Der sehr ähnliche, aber giftige **Karbol-Champignon** (*Agaricus xanthodermus*, S. 61), der schwere Verdauungsstörungen hervorrufen kann, kommt ebenfalls auf gedüngten Wiesen und Weiden vor. Er lässt sich aber ganz gut daran erkennen, dass er unangenehm nach Tinte oder Phenol (ein früher unter der Bezeichnung Karbol häufig verwendetes Desinfektionsmittel) riecht und an Druckstellen chromgelb und nicht rötlich anläuft.

PERLHUHN-EGERLING

(Agaricus moelleri)

SYNONYM

Agaricus praeclaresquamosus

MERKMALE

Der jung glockig gewölbte, im Alter ausgebreitete, 8–12 cm große Hut hat eine helle Huthaut, die dicht mit feinen, grauen, braunen oder schwärzlichen Schuppen bedeckt ist,

sodass sie ein wenig an ein Perlhuhngefieder erinnert. Das Fleisch ist anfangs weiß, später oft auch bräunlich verfärbt und läuft beim Anschneiden gelb an, besonders an der Stielbasis, außerdem riecht es unangenehm nach Phenol bzw. Tinte. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind zunächst hellrosa, später auch braun oder fast schwarz; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 4–7 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist bräunlich. Der 8–15 cm lange und 1–3 cm dicke, zylindrische Stiel, der zumeist eine leicht verdickte Basis aufweist, ist weiß bis gelblich und manchmal braun gefasert; der doppelte, hängende Ring ist an der Unterseite oft zahnradartig aufgeplatzt.

STANDORT

Die Art kommt vor allem in Nadel- oder Mischwäldern vor. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ganz ähnlich ist der ebenfalls giftige **Rebhuhn-Egerling** *(Agaricus phaeolepidotus)*, dessen Huthaut sich im Zentrum zumeist nicht schuppig auflöst und der nicht ganz so stark nach Karbol riecht. Das Fleisch des essbaren **Wald-Champignon** (*Agaricus silvaticus*, S. 60) läuft nicht gelb, sondern rötlich an und er riecht auch nicht nach Karbol, was beides auch für den ebenfalls essbaren **Riesen-Champignon** (*Agaricus augustus*, S. 55) gilt, der zudem deutlich größer wird.

WERT

Giftig.

INFO

Die Art ist zwar nicht besonders häufig, wächst aber an ähnlichen Standorten wie der begehrte **Wald-Champignon** (*Agaricus silvaticus*, S. 60), sodass man beim Sammeln dieser Pilze besonders vorsichtig sein muss. Bei einer Verwechslung kann es unter Umständen zu starken Verdauungsbeschwerden kommen.

WALD-CHAMPIGNON

Kleiner Wald-Egerling, Kleiner Blut-Egerling *(Agaricus silvaticus)*

MERKMALE

Der jung glockig gewölbte, im Alter ausgebreitete und manchmal schwach gebuckelte Hut, der einen Durchmesser von 5–10 cm hat, ist anfangs ocker-, später zimtfarben. Auf der Huthaut sind dunkle, normalerweise braune Fasern und Schuppen vorhanden; das weiße, nach frischem Holz riechende Fleisch ist relativ dünn und läuft beim Anschneiden sofort blutrot an. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind zunächst graurosa, später rötlich, braun oder fast schwarz; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–6 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist bräunlich. Der 7–10 cm lange und 1–1,5 cm dicke, zylindrische Stiel hat eine keulig verdickte Basis; er ist zumeist weiß, zeigt aber manchmal bräunliche Schuppen; Druckstellen verfärben sich normalerweise rot. Der Ring ist dünnhäutig, leicht vergänglich und nach oben abziehbar.

STANDORT

Der ziemlich häufige Wald-Champignon kommt in Nadel- oder Mischwäldern vor, wobei er Kalkböden bevorzugt und außerdem gern unter Fichten wächst. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem **Perlhuhn-Egerling** (*Agaricus moelleri*, S. 59) oder dem **Rebhuhn-Egerling** *(Agaricus phaeolepidotus)*, die giftig, aber relativ selten sind. Beide verfärben sich beim Anschneiden nicht rot, sondern gelb (besonders an der Stielbasis).

WERT

Guter Speisepilz.

INFO

Weniger erfahrene Sammler müssen sich davor hüten, den Wald-Champignon mit ebenfalls rötenden Schirmpilzen zu verwechseln, etwa den tödlich giftigen Arten **Fleischbräunlicher Schirmling** (*Lepiota brunneoincarnata*, S. 135) und **Fleischroter Schirmling** *(Lepiota subincarnata)*, deren Hüte aber kaum größer als 5 cm werden.

KARBOL-CHAMPIGNON

Karbol-Egerling, Gift-Egerling *(Agaricus xanthodermus)*

MERKMALE

Der zunächst kegelförmige, dann ausgebreitete, im Scheitel von Anfang an abgeflachte oder sogar ein wenig eingedrückte Hut hat einen Durchmesser von 6–15 cm. Er

ist weiß, in der Hutmitte manchmal auch bräunlich; Druckstellen verfärben sich schnell chromgelb, besonders an der Stielbasis und in der Hutmitte, oder wenn es sich um jüngere Exemplare handelt. Die Huthaut ist zumeist glatt, kann an sonnigen Standorten aber auch mit feinen, grauen Schuppen bedeckt sein; das unangenehm riechende, normalerweise weiße Fleisch ist an der Stielbasis oft chromgelb. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind relativ schmal, anfangs rosa, später dunkelbraun bis schwärzlich; die ovalen, glatten Sporen haben eine Größe von 5–6,5 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist braun bis schwarz. Der zylindrische, 5–15 cm lange und 1–2 cm dicke, an der Basis oft knollig verdickte Stiel ist weiß mit einem doppelten, dauerhaften Ring, der nach oben abziehbar ist.

STANDORT

Die häufige Art kommt vorzugsweise in Wäldern vor, aber auch auf gedüngten Wiesen, Weiden, in Parks, Gärten (nicht selten auf Komposthaufen) oder an Straßenrändern, wobei nährstoffreiche und kalkhaltige Böden bevorzugt werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Oktober.

WERT

Giftig. Der Pilz kann schwere Darmverstimmungen hervorrufen, auch wenn manche Menschen ihn ganz augenscheinlich problemlos vertragen.

TIPP

Der giftige Karbol-Champignon hat große Ähnlichkeit mit essbaren Champignons, sodass man beim Sammeln dieser Pilze sehr vorsichtig sein muss. Den Karbol-Champignon erkennt man vor allem an seinem unangenehmen Geruch nach Tinte oder Phenol (ein früher unter der Bezeichnung Karbol häufig verwendetes Desinfektionsmittel) und daran, dass er an Druckstellen sofort chromgelb anläuft.

SÜDLICHER ACKERLING

Südlicher Schüppling *(Agrocybe cylindracea)*

SYNONYM

Agrocybe aegerita

MERKMALE

Der Hut dieses Ackerlings, der jung halbkugelig, später dann flach ausgebreitet ist, hat einen Durchmesser von 5–10 cm; die Huthaut ist häufig leicht runzelig und bei Trockenheit oft eingerissen. Jung sind die Pilze zumeist haselnuss- bis schokoladenbraun, blassen aber mit zunehmendem Alter vom Rand her aus, sodass die Hüte später häufig gelblich bis ockerfarben und bei sehr alten Exemplaren sogar fast weiß sind. Das weiße Fleisch ist fest und von angenehmem Geruch, die gedrängt stehenden Lamellen haben anfangs eine cremefarbene bis gelbliche, später dann eine bräunliche Färbung; die Sporen sind 8–12 × 5–7 µm groß, das Sporenpulver ist braun. Der dünne Stiel, der bis 12 cm lang werden kann, ist häufig verbogen und längsfaserig gestreift, außerdem ist normalerweise ein weißer bis cremefarbener, allerdings recht vergänglicher Ring vorhanden, der durch herabfallende Sporen außerdem bräunlich verfärbt sein kann.

STANDORT

Die zumeist büschelig wachsende Art kommt vor allem auf Laubholzstümpfen vor, wobei Pappeln, Weiden und Holunder bevorzugt werden. In Mitteleuropa wächst die Art zwischen Juni und Oktober ausschließlich an klimatisch begünstigten Standorten und auch dann oft nur in besonders warmen Sommern. Im Mittelmeerraum ist der Südliche Ackerling dagegen sehr viel häufiger und nicht selten bis in die Wintermonate hinein zu finden.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt einige ähnlich aussehende *Agrocybe*-Arten, etwa den **Weißen Ackerling** *(Agrocybe dura)*, den **Voreilenden**

Ackerling *(Agrocybe praecox)*, die beide ebenfalls essbar sind. Allerdings gibt es in der Gattung auch einige ungenießbare Arten, die sich vor allem in der Hutfarbe unterscheiden. Sehr gefährlich kann dagegen eine Verwechslung mit *Clitocybe*-Arten sein, unter denen es einige giftige Arten gibt, etwa den **Feld-Trichterling** (*Clitocybe dealbata*, S. 86). Dieser ist normalerweise deutlich kleiner (Hut bis 5 cm groß, Stiel bis 4 cm lang), von Anfang an weiß gefärbt und er wächst normalerweise nicht büschelig und nicht auf Holz.

WERT

Essbar.

TIPP

Die Art, die festes Fleisch mit angenehmem Geschmack besitzt, lässt sich auch auf Holz oder fermentiertem Stroh kultivieren.

MITTELMEER-PERLPILZ

(Amanita baccata)

SYNONYM

Amanita boudieri

MERKMALE

Der Hut dieser wärmeliebenden Art kann 6–12 cm groß werden. Er ist gewölbt, im Alter oft auch ausgebreitet oder sogar ein wenig niedergedrückt, die Färbung ist weißlich bis gelblich oder leicht grau bis ockerfarben, vor allem wenn es sich um ältere Exemplare handelt. Typisch sind außerdem die weißen bis grauen Velumreste auf der Huthaut und teilweise auch am Hutrand, die bei älteren Fruchtkörpern aber abgewaschen sein können. Das Fleisch ist weiß, verfärbt sich aber an Druckstellen bald rotbraun; die gedrängt stehenden Lamellen sind weiß bis leicht gelblich, die zylindrischen Sporen haben eine Größe von 9–15 × 5–9 µm, das Sporenpulver ist weiß. Am ebenfalls weißen, kräftigen Stiel, der bis zu 8 cm lang und 2,5 cm dick wird, kann im oberen Drittel ein oft undeutlicher geriefter Ring vorhanden sein, außerdem sitzt an der Basis eine rübenartig zugespitzte Knolle, an der, anders als bei vielen verwandten Arten, normalerweise keine Velumreste vorhanden sind, aber manchmal schuppenartige Gürtel.

STANDORT

Die wärmeliebende Art kommt nur in Südeuropa vor, wo sie normalerweise von September bis November, aber manchmal auch noch im Frühjahr wächst.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ähnliche, ebenfalls in Südeuropa heimische giftige **Ockerscheidige Eierwulstling** *(Amanita proxima)* soll Nierenschäden hervorrufen können. Erkennbar ist er an seiner orangefarbenen Volva. Außerdem ist bei hellen *Amanita*-Arten immer die Gefahr einer Verwechslung mit

einem der gefährlichen Angehörigen dieser Gattung gegeben, etwa mit dem tödlich giftigen **Kegelhütigen Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) oder **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76).

WERT

Über den Wert dieser Art gibt es unterschiedliche Angaben, was aber möglicherweise daran liegt, dass die Artabgrenzung nicht ganz eindeutig ist. Deshalb wird der Pilz hier vorsichtshalber als ungenießbar klassifiziert.

INFO

Einige Autoren trennen diese Art aufgrund der unterschiedlichen Wachstumszeit auch noch weiter auf, wobei die im Frühjahr wachsenden Pilze unter dem Namen *Amanita gracilior* geführt werden.

KAISERLING

(Amanita caesarea)

MERKMALE

Der 5–15 cm große Hut des Kaiserlings ist anfangs kegelförmig bis halbkugelig, später flach gewölbt; die glatte,

glänzende, im feuchten Zustand auch schmierige Huthaut, die eine goldgelbe, leuchtend orangerote oder rote Färbung hat, ist nur selten mit weißen Velumresten bedeckt, hat aber oft einen fein gerieften Rand. Das Fleisch ist weiß, unter der Huthaut manchmal auch gelblich und besitzt einen angenehmen, leicht nussartigen Geschmack. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind weich und hell- bis goldgelb, die elliptischen Sporen 8–12 × 6–7 µm groß, das Sporenpulver ist weiß bis gelblich. Der sich zur Spitze hin verjüngende, gelbe Stiel, der eine Länge von 5–12 cm und eine Dicke von 1,5–2,5 cm hat, sitzt an der Basis in einer großen, dauerhaften, in etwa tütenförmigen, weißen Volva; der große Ring ist ebenfalls gelb und oft gestreift.

STANDORT

Der Kaiserling kommt in Mitteleuropa nur an wärmebegünstigten Standorten vor, wo er gern in lichten Eichenwäldern wächst; in Südeuropa ist die Art dagegen sehr viel häufiger. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art lässt sich auf den ersten Blick mit dem giftigen **Fliegenpilz** (*Amanita muscaria*, S. 68) verwechseln, der ebenfalls einen rötlichen bis orangegelben Hut hat. Wirklich groß ist die Verwechslungsgefahr aber nur dann, wenn die zahlreichen Velumreste auf der Huthaut des Fliegenpilzes vom Regen abgewaschen wurden, was bei älteren Exemplaren manchmal der Fall ist. Bei genauer Betrachtung lässt sich der Fliegenpilz aber auch noch durch seinen weißen Stiel abgrenzen und daran, dass ihm die große, weiße Volva des Kaiserlings fehlt.

WERT

Guter Speisepilz.

INFO

Der Kaiserling, der als einer der köstlichsten Speisepilze gilt, war schon im antiken Rom eine beliebte Delikatesse. In Mitteleuropa ist die Art so selten, dass man vom Sammeln absehen sollte, um die Bestände zu schonen.

GELBER KNOLLENBLÄTTERPILZ

Gelblicher Knollenblätterpilz, Gelber Wulstling *(Amanita citrina)*

SYNONYM

MERKMALE

Der 5–10 cm große Hut ist anfangs halbkugelig, später flach gewölbt, die Huthaut zitronengelb, manchmal auch gelbgrün oder in selteneren Fällen weißlich und oft mit weißen, gelben oder bräunlichen Velumresten bedeckt. Das Fleisch ist weiß, unter der Huthaut manchmal auch ein wenig gelblich; der deutlich muffige Geruch erinnert an Rettich oder keimende Kartoffeln (Kartoffelkeller). Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind weich und weißlich bis blassgelb, die rundlichen Sporen 7–10 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, im Alter oft hohle Stiel, der eine Länge von 5–15 cm und eine Dicke von 1–2 cm hat, ist von ähnlicher Farbe wie der Hut; typisch sind außerdem die rundliche Knolle an der Basis, die mit einem kantigen Wulst vom Stiel abgesetzt ist und an der außerdem nur in seltenen Fällen noch lappige Reste der Volva sitzen, sowie der herabhängende, schwach geriefte Ring.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich in Laub- und Nadelwäldern mit Sandboden vor und dort oft unter Kiefern; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen giftigen Knollenblätterpilzen, wie etwa dem **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71), dem **Kegelhütigen Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) oder dem **Narzissengelben Wulstling** (*Amanita gemmata*, S. 67). Von allen genannten Arten

unterscheidet sich der Gelbliche Knollenblätterpilz hauptsächlich durch seinen typischen Geruch. Bei diesen Arten sind außerdem weitere Verwechslungsmöglichkeiten erwähnt.

WERT

Giftig.

TIPP

Der Gelbe Knollenblätterpilz ist giftig, enthält allerdings nicht das lebensgefährliche Amanitin vieler seiner Verwandten, sondern ein Toxin namens Bufotenin, das Verdauungsstörungen verursachen kann.

GRAUER WULSTLING

Gedrungener Wulstling *(Amanita excelsa)*

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach gewölbte Hut hat einen Durchmesser von 7–15 cm; auf der grauen bis graubraunen Huthaut sitzen häufig noch weißliche oder graue Velumreste. Das weißliche, ein wenig nach Rettich riechende Fleisch bekommt in der Stielknolle an Druckstellen häufig bräunliche Flecken; die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind weißlich, die elliptischen Sporen 9–10 × 7–9 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der anfangs ebenfalls weißliche, später im oberen Bereich auch graue, 5–12 cm lange und 1–3 cm dicke, zylindrische Stiel hat an der Basis eine zugespitzte Knolle, über der normalerweise mehrere Schuppengürtel zu erkennen sind, wobei die Stielbasis ohne deutlichen Absatz in die Knolle übergeht. Der herabhängende, geriefte Ring hat ebenfalls eine weiße Färbung; die Volva ist bis auf wenige flockige Reste reduziert oder fehlt völlig.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es besteht eine große Verwechslungsgefahr mit dem gefährlichen **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, S. 69), der aber eine etwas anders geformte Stielknolle, einen gerieften Hutrand und einen ungerieften Ring hat; der ebenfalls giftige **Porphyrbraune Wulstling** (*Amanita porphyria*, S. 72) hat normalerweise grauviolette Velumreste auf dem bräunlichen Hut. Eine weitere, aber ungefährliche Verwechslungsmöglichkeit besteht mit dem essbaren **Perlpilz** (*Amanita rubescens*, S. 73), dessen Fleisch beim Anschneiden rot anläuft.

WERT

Gekocht essbar, aber nicht sehr schmackhaft.

TIPP

Die sichere Abgrenzung des Grauen Wulstlings vom giftigen Pantherpilz setzt einige Erfahrung bei der Pilzbestimmung voraus. Daher sollte man, um Verwechslungen auszuschließen, auf den Verzehr dieser nicht besonders schmackhaften Art, die roh giftig sein soll, besser verzichten.

NARZISSENGELBER WULSTLING

(Amanita gemmata)

SYNONYM

Amanita junquillea

MERKMALE

Der nicht sehr dickfleischige, 5–10 cm große, am Rand kurz geriefte Hut ist anfangs halbkugelig, später flach gewölbt bis abgeflacht, die Huthaut hat eine blassgelbe bis ockergelbe Färbung und ist zumeist mit weißen Velumresten bedeckt. Das Fleisch ist weiß, im Stiel und unter der Huthaut manchmal auch ein wenig gelblich und fast geruchlos; die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind weißlich bis blassgelb, die rundlichen bis elliptischen Sporen 9–11 × 7–9 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der ebenfalls weiße bis gelbliche Stiel hat eine Länge von 5–12 cm und eine Dicke von 1–2 cm, der zarte Ring ist bei älteren Exemplaren oft überhaupt nicht mehr oder nur noch in Resten vorhanden. Die Stielbasis ist keulig verdickt, die Volva sitzt der Knolle eng an und bildet oft einen stulpenartigen Kragen.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt in Laub- und Nadelwäldern mit saurem oder sandigem Boden vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ähnliche **Gelbe Knollenblätterpilz** (*Amanita citrina*, S. 65) unterscheidet sich vor allem durch den typischen „Kartoffelkellergeruch“, außerdem ist der Ring normalerweise auch noch bei älteren Exemplaren vorhanden (weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe dort). Beim **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, S. 69) kann der Hut manchmal orangegelb ausgewaschen sein, sodass auch hier eine gewisse Verwechslungsmöglichkeit besteht. Beide Arten sind ebenfalls giftig.

WERT

Giftig

TIPP

In Mitteleuropa erscheint der wärmeliebende Narzissengelbe Wulstling schon sehr früh im Jahr und damit zumeist vor allen anderen *Amanita*-Arten. In der Literatur wird die Art immer wieder als essbar bezeichnet und die angeblichen Vergiftungsfälle auf eine Verwechslung mit anderen Pilzen zurückgeführt. Da es sich beim Narzissengelben Wulstling jedoch um einen ziemlich dünnfleischigen und damit wenig ergiebigen Pilz handelt, ist er das möglicherweise vorhandene Risiko aber keinesfalls wert.

FLIEGENPILZ

(Amanita muscaria)

MERKMALE

Der anfangs fast eiförmige, dann halbkugelige, im Alter flach ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 5–20 cm. Er ist hell- bis dunkelrot, manchmal auch orangegelb, im Alter oft ausgebleicht; auf der Huthaut sitzen normalerweise weiße oder gelbliche Velumreste, die aber abgewaschen sein können. Das Fleisch ist weiß, unter der leicht abziehbaren Huthaut auch gelb bis orange; die bauchigen, weißen oder leicht gelblichen freien Lamellen stehen sehr gedrängt, außerdem sind Zwischenlamellen vorhanden. Die elliptischen Sporen sind 10–12 × 6–8 µm groß; das Sporenpulver ist weiß. Der weiße, zylindrische Stiel hat eine Länge von 10–25 cm und eine Dicke von 1–3 cm; seine Basis ist knollig verdickt, wobei am Übergang zur Knolle mehrere Warzengürtel zu erkennen sind, außerdem ist ein weißer oder gelblicher Ring vorhanden.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern gern unter Birken oder Fichten vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Dieser bekannte Pilz lässt sich eigentlich nur mir dem essbaren und sehr begehrten **Kaiserling** (*Amanita caesarea*, S. 64) verwechseln, wobei diese wärmeliebende Art in Deutschland aber nur an sehr wenigen Stellen vorkommt (etwa am Kaiserstuhl).

WERT

Giftig.

INFO

Seinen Namen verdankt dieser Pilz der angeblichen Eigenschaft, in Milch aufgelöst als Fliegengift zu wirken, was allerdings nicht besonders gut funktioniert, weil die Insekten nur betäubt werden.

PANTHERPILZ

(Amanita pantherina)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach ausgebreitete, am Rand geriefte Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm; seine sehr variable Färbung reicht von ockerfarben über grau- und gelbbraun bis olivbraun, in der Mitte ist er oft dunkler als am Rand. Auf der Huthaut sitzen weißliche oder graue Velumreste, die aber durch den Regen abgewaschen sein können; das weiße Fleisch hat einen rettichartigen Geruch, die gedrängt stehenden, freien, weißen Lamellen sind zumeist ungleich lang. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 8–11 × 7–8 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, 5–15 cm lange und 0,5–1,5 cm dicke Stiel besitzt an der Basis eine wulstig gerandete Knolle, in die der Stiel eingepfropft zu sein scheint, sowie mehrere Gürtelzonen; außerdem ist ein weißer, ungeriefter Ring vorhanden.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, vorzugsweise auf sauren Böden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es besteht eine große Ähnlichkeit mit dem essbaren **Gedrungenen Wulstling** (*Amanita excelsa*, S. 66). Dieser unterscheidet sich durch seinen gerieften Ring, den glatten Hutrand und seine etwas anders geformte Stielknolle. Verwechslungen sind auch mit dem essbaren **Perlpilz** (*Amanita rubescens*, S. 73) möglich, dessen Fleisch aber bei Verletzung rötlich anläuft.

WERT

Sehr giftig.

TIPP

Die Symptome einer Vergiftung durch den Pantherpilz sind einem Alkoholrausch nicht unähnlich. In leichteren Fällen folgt dann meist ein langer Schlaf; bei schwereren Vergiftungen kommt es zu einer tiefen Bewusstlosigkeit, die mit Kreislaufversagen und Atemstillstand enden kann.

GRÜNER KNOLLENBLÄTTERPILZ

Giftgrünling, Grüner Gift-Wulstling

(Amanita phalloides)

MERKMALE

Der 5–15 cm große Hut ist anfangs halbkugelig, später glockig gewölbt oder flach ausgebreitet und manchmal auch etwas niedergedrückt; die Huthaut ist normalerweise glatt mit feinen, eingewachsenen Radialstreifen, sie kann bei Feuchtigkeit aber auch etwas schmierig sein. Die sehr variable Färbung reicht von olivgrün über gelb, grau bis blaugrün; manche Exemplare sind aber auch weißlich. Das Fleisch hat eine weiße, unter der Huthaut manchmal auch gelbgrüne Farbe und ist jung geruchlos; später riecht es zumeist ein wenig süßlich oder gar nach Ammoniak. Die gedrängt stehenden, freien, weißen Lamellen sind bei alten Exemplaren manchmal auch grünlich; die Sporen haben eine Größe von 8–11 × 7–9 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der 6–15 cm lange und 1–2 cm dicke, zylindrische Stiel besitzt eine knollige Basis, die in einer weißlichen, offen abstehenden, zumeist in mehrere Zipfel zerrissenen Volva steckt; außerdem ist ein weißlicher, herabhängender Ring vorhanden.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Mischwäldern, aber auch Parks vor. Sie wächst gern unter Eichen, Buchen oder Kastanien, seltener unter Nadelbäumen und erscheint zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Vor allem heller gefärbte Exemplare lassen sich mit einigen schmackhaften und daher gern gesammelten Champignon-Arten verwechseln, etwa dem **Schaf-Champignon** (*Agaricus arvensis*, S. 54), dem **Stadt-Champignon** (*Agaricus bitorquis*, S. 57) oder dem **Wiesen-Champignon** (*Agaricus campestris*, S. 58), die allerdings alle keine knollig verdickte Stielbasis mit Volva haben. Eine gewisse Ähnlichkeit besteht auch mit dem giftigen **Grünling** (*Tricholoma equestre*, S. 170), der aber gelbe und niemals weiße Lamellen besitzt. Unter den essbaren Täublingen gibt es ebenfalls einige grün gefärbte Arten, etwa den essbaren **Grüngefelderten Täubling** (*Russula virescens*, S. 166), den roh giftigen **Grasgrünen Täubling** (*Russula aeruginea*, S. 151) oder auch den essbaren **Grünen Speise-Täubling** *(Russula heterophylla)*. Auch Milchlinge können grün aussehen, etwa der ungenießbare **Graugrüne Milchling** *(Lactarius blennius)*, bei dem nach einer Verletzung aber ein weißer Milchsaft austritt. Sowohl den *Tricholoma*- als auch *Russula*- und *Lactarius*-Arten fehlen der Ring und die knollig verdickte Stielbasis mit Volva, wobei das Fehlen eines Ringes ein trügerisches Merkmal sein kann, da dieser bei Knollenblätterpilzen manchmal abgefallen ist.

WERT

Giftig. Die Art enthält ein tödlich wirkendes Gift namens Amanitin. Knollenblätterpilze – und ganz besonders der

Grüne Knollenblätterpilz – sind für etwa 90 bis 95 Prozent aller tödlich verlaufenden Unfälle mit Giftpilzen verantwortlich, wobei die Sterblichkeitsrate nach einer Vergiftung trotz aller Behandlungsfortschritte immer noch bei etwa 50 Prozent liegt, sodass jeder Sammler diesen Pilz ganz genau kennen sollte. Die ersten Symptome einer Amanitinvergiftung treten etwa 6–24 Stunden nach der verhängnisvollen Pilzmahlzeit auf. Vor allem handelt es sich dabei um kolikartige Bauchschmerzen mit anhaltenden Durchfällen und häufigem Erbrechen sowie Blutdruckabfall. Jetzt muss unverzüglich ein Arzt aufgesucht werden, auch wenn anschließend zumeist eine trügerische Besserung des Befindens eintritt, denn dass Gift ist weiter wirksam und zerstört nach und nach die ganze Leber, sodass es ohne Behandlung nach vier bis sieben Tagen zu einem Leberversagen kommt.

TIPP

Amanitin-Vergiftungen werden, außer vom Grünen Knollenblätterpilz, auch noch durch den **Kegelhütigen Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) oder den **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76) verursacht; aber auch einige kleine Schirmlinge, z. B. den **Fleischroten Schirmling** *(Lepiota subincarnata)* und den **Fleischbräunlicher Schirmling** (*Lepiota brunneoincarnata*, S. 135), sowie einige Häublinge, z. B. den **Nadelholz-Häubling** (*Galerina marginata*, S. 103).

PORPHYRBRAUNER WULSTLING

(Amanita porphyria)

MERKMALE

Der anfangs glockige, später flach gewölbte, manchmal gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 4–8 cm. Er ist graubraun oder auch leicht violett überlaufen; auf der

Huthaut sitzen häufig dünne graue oder grauviolette Velumreste. Das Fleisch ist weißlich, unter der Huthaut auch violett; der Geruch erinnert an den von Rettichen oder keimenden Kartoffeln. Die freien, gedrängt stehenden Lamellen sind weißlich, können im Alter aber etwas nachgedunkelt sein; die rundlichen Sporen haben eine Größe von 8–10 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, 6–10 cm lange und 0,5–2 cm dicke Stiel hat an der Basis eine rundliche Knolle, an der manchmal noch graue Velumreste hängen und die mit einem Wulst vom Stiel abgesetzt ist. Die Farbe ähnelt der des Hutes, kann aber auch weißlich sein, ebenso wie der hängende, vergängliche Ring, der am Rand manchmal auch grau verfärbt ist.

STANDORT

Die Art kommt in Nadelwäldern vor. Auf sauren Böden ist sie stellenweise häufig, sonst selten, auf Kalk findet man sie normalerweise nicht. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es kann zu Verwechslungen mit dem Grauen Wulstling (*Amanita excelsa*, S. 66) kommen, der ebenfalls ein wenig nach Rettich riecht, aber eine anders aussehende Stielbasis hat, und dem **Perlpilz** (*Amanita rubescens*, S. 73), dessen Fleisch beim Anschneiden aber rot anläuft. Beide Arten sind essbar.

WERT

Giftig.

TIPP

Diese Art enthält nicht das tödlich giftige Amanitin anderer Wulstlinge, sondern ein Gift namens Bufotenin, das die Blutgefäße verengen, den Herzschlag erhöhen und Verdauungsstörungen verursachen kann. Dies wird beim Kochen zwar normalerweise zerstört, aber die Art eignet sich dennoch nicht zum Verzehr, weil die Pilze einen unangenehmen Geschmack haben und zudem unappetitlich riechen.

PERLPILZ

Rötender Wulstling *(Amanita rubescens)*

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte, alt flach ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm. Er ist fleischfarben bis rötlichbraun, seltener auch gelbgrün und zeigt im Alter oft weinrote Flecken; auf der leicht abziehbaren Huthaut sind zumeist graue bis fleischfarbene

Velumreste vorhanden. Das weiße Fleisch läuft an Schnittstellen weinrot an (dauert manchmal einige Zeit); die gedrängt stehenden freien Lamellen sind weißlich, können im Alter aber auch rötliche Flecken haben. Die elliptischen Sporen sind 7–9 × 5–7 µm groß, das Sporenpulver ist weiß; der 6–20 cm lange und 1–3,5 cm dicke Stiel ist zylindrisch; die Basis ist keulig bis knollig verdickt und entweder glatt oder mit feinen, gürtelartig angeordneten Warzen besetzt, die aber oft recht undeutlich ausgebildet sind. Er hat zunächst eine weiße, später auch rötliche oder rotbraune Färbung; der weiße, manchmal auch gelbliche, herabhängende Ring ist oft abgefallen.

STANDORT

Die häufige Art kommt zwischen Juni und Oktober in Laub- und Nadelwäldern vor.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem giftigen **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, S. 69), von dem er sich durch den deutlich gerieften Ring, den glatten Hutrand, die Hutfärbung und die unterschiedliche Stielbasis abgrenzen lässt. Ähnlich ist auch der essbare **Graue Wulstling** (*Amanita excelsa*, S. 66), der sich durch die etwas andere Färbung, das nicht rötende Fleisch und die anders aussehende Stielknolle unterscheidet.

WERT

Essbar, aber nicht sehr wohlschmeckend.

TIPP

Der Perlpilz kann roh verzehrt für empfindliche Menschen unbekömmlich sein, sodass man ihn auf jeden Fall gut kochen sollte. Da er kein besonders wohlschmeckender Speisepilz ist und sich zudem noch leicht mit dem giftigen **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, S. 69) verwechseln lässt, sollten unerfahrene Sammler auf ihn verzichten.

FRANSIGER WULSTLING

(Amanita strobiliformis)

MERKMALE

Typisch für diese Art ist der große, dickfleischige, weiße Hut, der einen Durchmesser von 20–25 cm erreichen kann und zumeist dicht mit dicken, flockig wirkenden, weißen bis grauen Velumresten bedeckt ist. Und auch der Rand der anfangs halbkugeligen, später gewölbten bis ausgebreiteten Hüte ist zumeist mit fransigen Schleierresten behangen, was den umgangssprachlichen Namen erklärt. Das dicke Fleisch ist weißlich und von angenehmem Geruch, die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind weiß bis cremefarben oder leicht gelblich. Die elliptischen Sporen haben eine Länge von 10–14 µm und eine Dicke von 7–10 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der ebenfalls weiße bis cremefarbene Stiel, der 10–20 cm lang und bis 4 cm dick werden kann, hat eine rübenartig verdickte Basis ohne die typische Volva vieler anderer Knollenblätterpilze (manchmal sind aber noch schuppige Reste vorhanden) und einen oberseits gerieften Ring, der aber sehr vergänglich ist, sodass oft nur noch Reste vorhanden sind.

STANDORT

Die wärmeliebende Art kommt in Mitteleuropa nur sehr selten an klimatisch begünstigten Standorten vor, wobei dann lichte Laubwälder mit Buchenbestand und kalkhaltigem Boden bevorzugt werden. Manchmal findet man die Art aber auch auf Rasenflächen oder in Parks und Gärten. In Südeuropa ist der Fransige Wulstling dagegen deutlich häufiger.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt eine Reihe heller *Amanita*-Arten, von denen einige tödlich giftig sind, etwa der **Kegelhütige Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) oder der

Frühlings-Knollenblätterpilz (*Amanita verna*, S. 76), deren Hüte aber nicht die dichten Velumreste aufweisen. Außerdem gibt es in Südeuropa weitere *Amanita*-Arten, auch essbare, etwa den **Eier-Wulstling** *(Amanita ovoidea)*, dem ebenfalls die typischen Velumreste auf dem Hut fehlen.

WERT

Essbar.

TIPP

Das Sammeln von *Amanita*-Arten ist immer mit einem Risiko verbunden, weil bereits der Verzehr eines einzigen Exemplars zum Tod führen kann. Daher wird vor allem unerfahrenen Pilzsammlern dringend empfohlen, auf Arten dieser Gattung zu verzichten.

GRAUER SCHEIDENSTREIFLING

(Amanita vaginata)

MERKMALE

Der anfangs kegelförmige bis glockige, später flach ausgebreitete und zumeist mit einem kleinen Buckel versehene Hut hat einen Durchmesser von 3–10 cm. Die sehr variable Färbung reicht von weißlich über grau, gelb, grün, rötlich bis braun; auf der Huthaut findet man manchmal Reste des Velums, der Hutrand ist auffällig gerieft bis rippig. Das weiße Fleisch wirkt weich und brüchig, die gedrängten, freien Lamellen sind weiß und an den Schneiden flaumig bewimpert. Die kugeligen Sporen haben eine Größe von 8–12 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der im Alter oft hohle Stiel ist 6–15 cm lang und 0,5–1,5 cm dick, zylindrisch und an der Spitze leicht verjüngt. Seine Farbe ähnelt der des Hutes; Ring und Knolle sind nicht vorhanden, aber eine Volva, die weit am Stiel hinaufreichen kann.

STANDORT

Die Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, wo sie stellenweise häufig auftritt; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen der variablen Färbung sind Verwechslungen mit stark giftigen Wulstlingen möglich, etwa mit dem lebensgefährlichen **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71 oder mit dem ebenfalls giftigen **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, S. 69). Außerdem gibt es weitere, teilweise recht ähnliche **Scheidenstreifling-Arten**, die gekocht ebenfalls essbar sind und sich vom Grauen Scheidenstreifling nur anhand mikroskopischer Merkmale unterscheiden lassen.

WERT

Gilt gekocht als essbar, ist aber geschmacklich ohne jeden Reiz (siehe TIPP).

TIPP

Wegen seiner Ähnlichkeit mit giftigen Arten aus der Gattung *Amanita* sollte man auf den Verzehr dieses geschmacklich unbedeutenden Pilzes unbedingt verzichten. Außerdem gibt es weitere, teilweise recht ähnliche **Scheidenstreifling-Arten**, die gekocht ebenfalls essbar sind und sich vom Grauen Scheidenstreifling nur anhand mikroskopischer Merkmale unterscheiden lassen.

FRÜHLINGS-KNOLLENBLÄTTERPILZ

(Amanita verna)

SYNONYM

Amanita phalloides var. *verna*

MERKMALE

Der Frühlings-Knollenblätterpilz, der manchmal auch Weißer Knollenblätterpilz genannt wird, hat einen 5–10 cm großen, weißen Hut mit einer glatten Oberfläche, auf der nur ganz selten einmal Velumreste sitzen. Das weiße, feste Fleisch ist weitgehend geruchlos, die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind ebenfalls weiß, wie auch das Sporenpulver, wobei die breit elliptischen Sporen eine Größe von 8–11 × 7–9 µm erreichen. Und wie fast alles bei diesem Pilz ist auch der bis 8 cm lange und 1 cm dicke, glatte Stiel weiß, ebenso wie der daran befindliche Ring und die lappige Volva, die die knollige Basis umhüllt.

STANDORT

Die wärmeliebende Art kommt in Mitteleuropa nur an sehr warmen Standorten vor, und dort besonders gern in Laubwäldern mit Eichenbestand und kalkhaltigem Boden. Die Fruchtkörper erscheinen in Mitteleuropa zwischen Juni und September, in Südeuropa, wo die Art sehr viel häufiger ist, auch schon ab Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wie bei allen hellen Wulstlingen besteht auch bei dieser Art immer die Gefahr einer Verwechslung mit einigen der als Speisepilzen sehr beliebten **Champignons** (*Agaricus*-Arten, ab S. 54). Diese besitzen aber keine Volva, außerdem sind ihre Lamellen nicht weiß, sondern rosa oder sogar dunkel-

bis schwarzbraun. Der essbare, ähnlich gefärbte **Fransige Wulstling** (*Amanita strobiliformis*, S. 74) hat deutliche Velumreste auf der Huthaut und am Hutrand. Diese fehlen dem ebenfalls essbaren, in Südeuropa nicht seltenen **Eier-Wulstling** *(Amanita ovoidea)*, der aber eine gelbe bis orangefarbene Vulva besitzt. Daneben gibt es aber noch weitere, hell gefärbte *Amanita*-Arten, von denen einige tödlich giftig sind, etwa der **Kegelhütige Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77).

WERT

Tödlich giftig.

INFO

Die Art enthält das tödlich wirkende Gift Amanitin, das in erster Linie für tödlich verlaufende Unfälle mit Pilzen verantwortlich ist. Dabei liegt die Sterblichkeitsrate trotz aller Behandlungsfortschritte immer noch bei etwa 50 Prozent, sodass jeder Sammler die verschiedenen giftigen Knollenblätterpilze ganz genau kennen sollte.

KEGELHÜTIGER KNOLLENBLÄTTERPILZ

(Amanita virosa)

MERKMALE

Der anfangs eiförmige, dann kegelförmige bis glockige, später ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm. Er wirkt normalerweise auffällig dünnfleischig; seine Färbung ist weiß, in der Mitte manchmal auch ocker oder bräunlich. Die leicht abziehbare Huthaut kann bei Feuchtigkeit etwas schmierig sein; Velumreste sind

normalerweise nicht vorhanden. Das weiße Fleisch riecht ein wenig nach Rettich, bei älteren Exemplaren auch süßlich; neben den ebenfalls weißen, gedrängt stehenden, freien Lamellen sind häufig Zwischenlamellen zu erkennen. Die kugeligen Sporen haben eine Größe von 8–10 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der weiße, im Alter oft hohle Stiel ist 8–15 cm lang und 0,5–1,5 cm dick, zylindrisch und auffallend schlank; die knollige Basis hat eine weiße, zumeist eng anliegende sackförmige Volva. Außerdem ist ein ebenfalls weißer, häutiger Ring vorhanden, der aber oft zerrissen oder herabgefallen ist.

STANDORT

Die nicht allzu häufige Art kommt vorzugsweise in feuchten Nadelwäldern, aber auch in Mooren vor, wobei saure Böden bevorzugt werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wie bei allen hellen Knollenblätterpilzen besteht auch bei dieser Art immer die Gefahr einer Verwechslung mit einigen der als Speisepilze sehr beliebten **Champignons** (*Agaricus-Arten*, ab S. 54). Diese besitzen aber keine Volva, außerdem sind ihre Lamellen nicht weiß, sondern rosa oder sogar dunkel- bis schwarzbraun. Ähnlich ist auch der essbare **Große Scheidling** (*Volvopluteus gloiocephalus*, S. 179), der ebenfalls nach Rettich riecht, aber keinen Ring besitzt. Außerdem sind die Lamellen bei älteren Exemplaren durch die ausgestreuten Sporen rosa gefärbt. Daneben gibt es aber noch weitere, hell gefärbte *Amanita*-Arten, von denen einige tödlich giftig sind, etwa der **Kegelhütige Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 76).

WERT

☠ Tödlich giftig und ebenso gefährlich wie der **Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71).

TIPP

Überprüfen Sie alle weißen Lamellenpilze unbedingt auf das Vorhandensein einer Volva (die Stielbasis muss vorsichtig ausgegraben werden), damit Sie diesen gefährlichen Giftpilz auf keinen Fall mit einem Champignon verwechseln.

HONIGGELBER HALLIMASCH

Stubbling *(Armillaria mellea)*

MERKMALE

Der anfangs kugelförmige, später gewölbte und schließlich mehr oder weniger flach ausgebreitete Hut hat zumeist einen kleinen Buckel und einen Durchmesser von 4–12 cm. Er ist variabel gelblich gefärbt, wobei honig- bis olivgelbe, manchmal auch ockerähnliche Töne vorherrschen. Auf der Huthaut sitzen feine braune oder schwärzliche Schuppen, die in der Hutmitte oft so dicht angeordnet sind, dass dort eine dunklere Färbung entsteht. Der Rand ist lange

eingebogen und im Alter manchmal gerieft; das weiße Fleisch ist im Hut zart, im Stiel dagegen faserig und zäh. Die am Stiel herablaufenden, dünnen Lamellen sind weißlich, gelb oder bräunlich, im Alter oft auch dunkel gefleckt oder durch die Sporen mehlig bestäubt; die eiförmigen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische 5–18 cm lange und 1–2,5 cm dicke Stiel kann an der Basis etwas verdickt und gebogen sein; er ist zunächst vollfleischig, später zumeist hohl und besitzt einen häutigen, weißlichen, oberseits gerieften, unterseits flockigen Ring. Die Färbung ist gelblich oder bräunlich, unterhalb des Ringes auch weißflockig und an der Basis zumeist oliv oder fast schwärzlich. Der sehr ähnliche **Gemeine** oder **Dunkle Hallimasch** (*Armillaria ostoyae*, Syn. *Armillaria solidipes*, Abb. S. 79 unten) hat einen dunkleren, häufig hasel- bis tabakbraunen, manchmal aber auch fleischfarbenen oder rotbraunen Hut. Außerdem ist der Hut zumeist stärker geschuppt.

STANDORT

Beide Arten wachsen büschelig auf Holz, wobei der Honiggelbe Hallimasch das Holz von Laubbäumen bevorzugt, während der Gemeine Hallimasch häufiger auf Nadelhölzern, besonders Fichten zu finden ist. Die Fruchtkörper wachsen von September bis November und treten in manchen Jahren massenhaft auf. Der Hallimasch ist ein gefürchteter Holzschädling, der beträchtliche Forstschäden verursachen kann; Teile seines Myzels kann man manchmal im Dunkel des durchwucherten Holzes leuchten sehen (Biolumineszenz, siehe auch *Omphalotus olearius*, S. 144).

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen, büschelig auf Holz wachsenden Arten. Besonders gefährlich ist eine Verwechslung mit dem tödlich giftigen **Nadelholz-Häubling** (*Galerina marginata*, S. 103). Dieser unterscheidet sich durch den bernsteinfarbenen bis rötlich braunen, schuppenlosen Hut und den gerieften Rand; außerdem riecht er deutlich nach Mehl. Der ungenießbare **Sparrige Schüppling** (*Pholiota squarrosa*, S. 146) hat gröbere und abstehendere Schuppen an Hut und Stiel sowie braunes Sporenpulver. Das essbare **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*, S. 122) hat einen schuppenlosen Hut und ein braunes Sporenpulver, dem gekocht essbaren **Samtfußrübling** (*Flammulina velutipes*, S. 102) fehlt die Manschette, außerdem wächst er zwischen September und April („Winterpilz").

WERT

Der Gemeine Hallimasch gilt gekocht als essbar, vom Genuss des Honiggelben Hallimasches raten die meisten Pilzberatungsstellen dagegen ab. Weil sich die beiden Arten aber sehr stark ähneln, sodass eine Abgrenzung schwierig ist und es außerdem gefährliche Doppelgänger gibt, kann ein Verzehr dieses Pilzes nicht wirklich empfohlen werden (siehe auch Verwechslungsmöglichkeiten und **TIPP**).

TIPP

Wer auf den Verzehr des Gemeinen Hallimasch nicht verzichten möchte, sollte die Pilze vor dem Verzehr etwa 20 Minuten lang abkochen, damit das vorhandene Gift

zerstört wird. Es gibt allerdings Menschen, die diesen Pilz auch dann noch nicht vertragen, sodass eine gewisse Vorsicht bei dieser Art anzuraten ist. Weil die Stiele sehr zäh sind, sollte man sie bei der Zubereitung möglichst nicht mitverwenden.

MAIPILZ

Mairitterling, Georgsritterling *(Calocybe gambosa)*

MERKMALE

Der anfangs kegel- oder glockenförmige, später ausgebreitete und gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 3–10 cm und eine weiße, cremefarbene, graue oder

gelbliche Färbung. Die Huthaut kann gefleckt oder eingerissen sein; das weiße Fleisch ist fest und saftig mit einem mehlartigen Geruch. Die gedrängt stehenden, herablaufenden Lamellen sind anfangs weiß, später auch cremefarben; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–6 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, an der Basis oft leicht knollig verdickte Stiel hat eine Länge von 4–9 cm und eine Dicke von 1,5–4 cm; er ist weiß, an der Basis manchmal auch ockerfarben, rötlich oder leicht bräunlich.

STANDORT

Die häufige Art kommt zwischen Gras in Laubwäldern, Parks und Gärten vor, aber auch an Weg- und Waldrändern oder auf Wiesen und Weiden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen April bis Juni.

WERT

Über den Wert dieses Pilzes gibt es unterschiedliche Ansichten. So halten ihn einige Sammler für einen guten Speisepilz, während andere sich am mehlartigen Geruch und Geschmack stören. Anfänger sollten auf die Art verzichten, da sie leicht mit Giftpilzen verwechselt werden kann (siehe **INFO**).

INFO

Der Maipilz kann mit dem giftigen **Feld-Trichterling** (*Clitocybe dealbata*, S. 86) verwechselt werden, der ebenfalls nach Mehl riecht, aber normalerweise (jedoch nicht immer!) später im Jahr wächst (eine sichere Unterscheidung der beiden Arten ist nur anhand der Sporen möglich). Letzteres gilt auch für andere weiße Trichterlinge, von denen viele giftig oder giftverdächtig sind. Ein weiterer Doppelgänger ist der ebenfalls giftige **Ziegelrote Risspilz** (*Inocybe erubescens*, S. 119), der etwa zur gleichen Zeit wächst wie der Maipilz. Sein Fleisch läuft aber im Schnitt rot an, er riecht nicht nach Mehl und das Sporenpulver ist bräunlich.

ECHTER PFIFFERLING

Eierschwamm, Rehling *(Cantharellus cibarius)*

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später ausgebreitete oder trichterartig vertiefte Hut hat einen Durchmesser von 2–8 cm. Er ist hell- bis dottergelb, kann aber auch stark ausgebleicht sein; der lange eingerollte Rand ist wellig, bei älteren Exemplaren auch unregelmäßig gelappt oder tief

eingebuchtet. Das Fleisch hat eine weißliche, unter der Huthaut auch gelbliche Färbung; der Geruch ist pfirsich- oder aprikosenartig. Die relativ dicken und weit am Stiel herablaufenden Leisten (bei Pfifferlingen spricht man nicht von Lamellen) sind mehrfach gegabelt und quer verbunden; ihre Farbe entspricht der des Hutes. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 4–6 µm; das Sporenpulver ist blassgelb. Der ebenfalls gelbe, kräftige Stiel ist 3–6 cm lang und 1–2 cm dick und zur Basis hin deutlich verjüngt, während er an der Spitze allmählich in den Hut übergeht.

STANDORT

Die Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem **Falschen Pfifferling** (*Hygrophoropsis aurantiaca*, S. 111) der ebenfalls essbar ist, wenn auch nicht so schmackhaft wie der echte Pfifferling. Er unterscheidet sich vor allen Dingen durch kräftigere Orangefärbung sowie den fehlenden fruchtigen Geruch; außerdem hat er Lamellen und keine Leisten. Lamellen hat auch der giftige und in Mitteleuropa seltene, weil wärmeliebende **Leuchtende Ölbaumtrichterling** (*Omphalotus olearius*, S. 144), der aber normalerweise stärker orange bis orangerot gefärbt ist und büschelig auf Holz wächst. Eine gewissen Ähnlichkeit besteht aufgrund der Färbung auch mit Schleierlingen, darunter auch tödlich giftigen Arten wie dem **Spitzbuckligen Orange-Schleierling** (*Cortinarius rubellus*, S. 94) oder dem selteneren, weil wärmeliebenden **Orangefuchsigen Raukopf** (*Cortinarius orellanus*, S. 92). Diese sind aber bei genauer Betrachtung gut zu

unterscheiden, denn sie haben einen gewölbten und zudem gebuckelten Hut und Lamellen statt Leisten. Eine ähnliche Färbung und Größe hat auch der gekocht essbare **Orangefarbene Wiesen-Ellerling** (*Cuphophyllus pratensis*, S. 98), der ebenfalls Lamellen und keine Leisten besitzt.

WERT

Der Pfifferling ist zwar einer der bekanntesten und beliebtesten Speisepilze, gilt aber dennoch als schwer verdaulich, sodass manche Menschen ihn nicht besonders gut vertragen.

TIPP

Die Bestände des Echten Pfifferlings sind in den letzten Jahren vielerorts deutlich zurückgegangen, sodass die Art inzwischen in einigen Ländern geschützt ist und daher nur noch in kleinen Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden darf.

GEMEINER SAFRANSCHIRMLING

Safran-Riesenschirmpilz *(Chlorophyllum rachodes)*

SYNONYM

Macrolepiota rachodes

MERKMALE

Der anfangs fast kugelige, später gewölbte bis flache, manchmal gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm und große, zumeist konzentrisch angeordnete, regelmäßige, braune Schuppen auf der weißlichen Unterhaut. Das Fleisch ist weißlich, im Alter auch leicht bräunlich und läuft bei Verletzung schon nach einigen Sekunden intensiv rot an. Die gedrängt stehenden, bauchigen Lamellen sind frei und von weißlicher Farbe, bekommen an Druckstellen aber schnell rötliche oder bräunliche Flecken. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 10–15 × 6–7 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, hohle Stiel, der eine knollig verdickte Basis besitzt, ist 10–15 cm lang und 1–1,5 cm dick. Seine Färbung ist anfangs weiß, später bekommt er eine bräunliche Maserung; der Ring ist doppelt, weißlich und frei verschiebbar.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern (gern unter Fichten), aber auch auf Lichtungen, Waldwiesen, an Feldrändern und in Gärten vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der typische Doppelgänger des Safran-Riesenschirmpilz ist der essbare **Parasol** (*Macrolepiota procera*, S. 140), dessen Fleisch beim Durchschneiden aber nicht rötlich anläuft. Außerdem gibt es noch weitere Vertreter der Gattung *Chlorophyllum*, die ähnlich aussehen können und zumindest bei empfindlichen Personen Verdauungsbeschwerden hervorrufen können, etwa eine Art, die unter dem Namen **Garten-Riesenschirmpilz** (*Chlorophyllum brunneum*, Syn. *Chlorophyllum bohemicum*) bekannt ist. Unterscheiden soll sie sich vom Safran-Riesenschirmpilz durch eine scharf gerandete, sehr viel deutlicher vom Stiel abgesetzte Knolle. Als giftig eingestuft wird dagegen der wärmeliebende **Gift-Safranschirmling** (siehe **INFO**); außerdem könnten unerfahrene Sammler den Safran-Riesenschirmpilz mit dem sehr gefährlichen **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, S. 69) verwechseln, dessen Stielbasis jedoch in einer Volva sitzt und dessen Ring sich nicht frei auf dem Stiel hin und her bewegen lässt.

WERT

Die Art gilt als essbar, ist aber nicht so schmackhaft wie der ähnliche **Parasol** (*Macrolepiota procera*, S. 140). Allerdings gibt es auch einige Giftpilze, mit denen man den

Safran-Riesenschirmpilz verwechseln kann. Daher sollten alle, die kein Risiko eingehen wollen, auf den Verzehr dieser Art verzichten, wobei dies besonders für unerfahrene Sammler gilt.

INFO

Vor allem im südlichen Europa soll eine weitere Art dieser Gattung vorkommen, wenngleich ihre tatsächliche Existenz umstritten ist. Gemeint ist der **Gift-Safranschirmling** oder **Gift-Riesenschirmling** (*Chlorophyllum venenatum*, Syn. *Macrolepiota venenata*). Die genaue Unterscheidung der Art, die in Mitteleuropa vereinzelt auch auf Komposthaufen oder an anderen wärmebegünstigten Standorten vorkommen soll, ist schwierig. Als ein Unterscheidungsmerkmal gilt der glatte Stiel ohne eine bräunliche Maserung.

KUPFERROTER GELBFUSS

(Chroogomphus rutilus)

SYNONYME

Gomphidius rutilus, Gomphidius viscidus

MERKMALE

Der jung kegelförmige, am Rand eingerollte, später gewölbte, schließlich ausgebreitete und zumeist spitz gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 3–10 cm. Er ist kupferrot oder braunorange, manchmal auch graubraun oder leicht violett; die faserig wirkende Huthaut sieht bei Trockenheit glänzend aus, feucht dagegen schmierig. Das Fleisch hat eine safrangelbe, an der Basis des Stieles auch goldgelbe Färbung und wird im Alter oder bei Verletzung oft rötlich. Die entfernt stehenden, herablaufenden Lamellen sind graugelb, päter durch die herausfallenden Sporen oft auch bräunlich oder sogar schwarzviolett verfärbt; die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 17–22 × 5–6 µm, das Sporenpulver ist schwarzbraun. Der zylindrische, sich am Grunde häufig ein wenig verjüngende Stiel hat eine Länge von 4–10 cm und eine Dicke von 1–1,5 cm. Er ist gelb- bis rotbraun; im oberen Drittel erkennt man normalerweise eine Ringzone.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern und dort besonders unter Kiefern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Hüten muss man sich vor allem vor einer Verwechslung mit dem tödlich giftigen **Spitzbuckeligen Orange-Schleierling** (*Cortinarius rubellus*, S. 94), der zur gleichen Zeit ebenfalls in Nadelwäldern vorkommt. Unterscheiden lässt er sich durch den rettichartigen Geruch und das rostfarbene Sporenpulver. Ungeübte Sammler sollten aber vorsichtshalber auf diese Art verzichten. Ähnlich ist auch der in Mitteleuropa seltene, weil wärmeliebende **Orangefuchsige Raukopf** (*Cortinarius orellanus*, S. 92),

der ebenfalls einen rettichartigen Geruch hat, aber nur schwach gebuckelt ist und außerdem vorzugsweise in Laub- und Mischwäldern wächst.

WERT

Es handelt sich um einen guten Speisepilz, der aber leider oft madig ist.

TIPP

Dieser Pilz eignet sich auch gut für die Verwendung in Suppen und zum Trocknen. Beim Kochen verfärbt er sich violett, was aber keinen Einfluss auf den Geschmack hat.

WEISSER RASLING

Weißer Büschelrasling *(Clitocybe connata)*

SYNONYM

Lyophyllum connatum

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später flach ausgebreitete, manchmal auch niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 2–9 cm und eine weiße bis cremefarbene, feucht auch grau bis olivgraue Färbung; der Rand ist jung eingerollt, später stark wellig verbogen. Das weißliche Fleisch besitzt eine knorpelige Konsistenz und einen süßlichen, parfümartigem Geruch. Die gedrängt stehenden, angewachsenen oder manchmal auch leicht am Stiel herablaufenden Lamellen sind weiß, im Alter oft auch gelb. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–7 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, zunächst vollfleischige, bei alten Exemplaren häufig auch hohle Stiel ist 4–8 cm lang und 1–2 cm dick und weiß, später auch gelblich gefärbt; an der Basis kann er mit den Stielen anderer Exemplare büschelig verwachsen sein.

STANDORT

Die gebietsweise häufige, in manchen Gegenden allerdings auch seltene oder sogar fehlende Art kommt in feuchten, lichten Laubwäldern vor, wo sie oft büschelartig neben verfaulendem Holz wächst. Zu finden sind die Pilze manchmal aber auch an Bachufern, auf Wiesen oder an Weg- und Straßenrändern. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

In der Gattung *Clitocybe* gibt es weitere weiß gefärbte Arten von ähnlicher Größe, etwa den **Feld-Trichterling** (*Clitocybe*

dealbata, S. 86) und den **Bleiweißen** oder **Laubfreund-Trichterling** *(Clitocybe phyllophila)*, die beide ebenfalls giftig sind. Essbar ist dagegen der im Alter oft ebenfalls weißliche **Mönchskopf** *(Infundibulicybe geotropa*, S. 117), der aber normalerweise nicht büschelig wächst, rundliche Sporen hat und zumeist auch deutlich größer ist als der Weiße Rasling. Ebenfalls essbar ist der **Mehl-Räsling** (*Clitopilus prunulus*, S. 88), der nicht büschelig wächst und nach Mehl riecht (weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe dort).

WERT

Giftig.

TIPP

Die Art wurde früher zumeist als essbar beschrieben. Heute weiß man allerdings, dass die Pilze eine Substanz enthalten, die sich im Tierversuch als mutagen erwiesen hat, also Veränderungen im Erbgut hervorrufen kann. Daher wird vom Verzehr des Weißen Raslings dringend abgeraten.

FELD-TRICHTERLING

(Clitocybe dealbata)

MERKMALE

Der anfangs gewölbte oder flache, im Alter fast trichterförmige Hut hat einen Durchmesser von 2–5 cm. Bei jungen Exemplaren ist der Rand eingerollt, bei älteren wellenförmig oder eingekerbt; die oft rissige Huthaut ist weiß, zeigt aber manchmal orange- oder fleischfarbene

Flecken. Das weiße Fleisch ist im Hut sehr dünn und hat einen mehlartigen Geruch; die etwas herablaufenden, gedr ngt stehenden Lamellen sind anfangs ebenfalls weiß, später oft auch gelblich. Die runden bis ovalen Sporen haben eine Größe von 4–6 × 2–3 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, 2–4 cm lange und 0,5–0,6 cm dicke Stiel ist weiß, im Alter manchmal auch ocker- oder rosafarben.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf Wiesen, Äckern, aber auch an Wegrändern oder in Parks vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem essbaren Mehlräsling (*Clitopilus prunulus*, S. 88) der ebenfalls nach Mehl riecht. Ältere Exemplare dieser Art haben zwar fleischfarbene Lamellen, während die von jungen Pilzen ebenfalls oft weiß sind, sodass eine sichere Unterscheidung nicht leicht ist. Schwierig kann auch die Abgrenzung von anderen kleinen weißen Trichterlingen sein, von denen viele Arten ebenfalls giftig oder zumindest giftverdächtig sind. Ebenfalls giftig ist der **Ziegelrote Risspilz** (*Inocybe erubescens*, S. 119), der allerdings früher im Jahr wächst, dessen Fleisch im Schnitt rot anläuft, der nicht nach Mehl riecht und dessen Sporenpulver bräunlich ist.

WERT

Stark giftig.

INFO

Der Feld-Trichterling enthält ein Nerven gift namens Muscarin, sodass die typischen Symptome, also kalter Schweiß, Übelkeit, Pupillenverengung, Sehstörungen, niedriger Blutdruck, langsamer Puls, Atemnot, Bauchkoliken und Erbrechen, zumeist schon sehr schnell nach dem Genuss der Pilze auftreten (wenige Minuten bis höchstens zwei Stunden); siehe auch **INFO** bei *Inocybe rimosa*, S. 121.

NEBELGRAUER TRICHTERLING

Nebelkappe, Graukappe *(Clitocybe nebularis)*

SYNONYM

Lepista nebularis

MERKMALE

Der anfangs polsterförmig gewölbte, später ausgebreitete und oft etwas niedergedrückte graue oder graubraune und fein weißlich bereifte Hut hat einen Durchmesser von 6–18 cm; die Huthaut ist abziehbar, der Rand jung eingerollt, später wellig verbogen. Das weißliche, bei jungen Exemplaren noch feste Fleisch hat einen süßlichen Mehlgeruch; die gedrängt stehenden, ziemlich schmalen und ungleich langen Lamellen, die ein wenig am Stiel herablaufen, sind weißlich bis cremefarben oder gelblich und leicht vom Hut ablösbar. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist weißlich bis cremefarben. Der kräftige Stiel, der eine Länge von 6–10 cm und eine Dicke von 1,5–4 cm hat, ist weißlich bis hellgrau oder ganz zart bräunlich. An der Basis kann er keulig verdickt und auch etwas weißfilzig sein.

STANDORT

Die sehr häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern, aber auch in Parks oder Gärten vor. Sie wächst zumeist gesellig und oft in Reihen oder Ringen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

WERT

Der Nebelgraue Trichterling gilt als essbar, wird aber ganz augenscheinlich nicht von allen Menschen vertragen. Auf jeden Fall sollte man die Pilze gut kochen und nicht allzu große Mengen davon essen.

TIPP

Da der Nebelgraue Trichterling für empfindliche Personen unbekömmlich sein kann und zudem mit dem sehr giftigen **Riesen-Rötling** (*Entoloma sinuatum*, S. 100) einen gefährlichen Doppelgänger hat, der nicht nur sehr ähnlich aussieht, sondern auch gleich riecht (nach Mehl), kann der Verzehr dieses Pilzes nicht empfohlen werden.

MEHL-RÄSLING

Mehlpilz *(Clitopilus prunulus)*

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später unregelmäßig trichterförmige, weiße bis graue Hut hat einen Durchmesser von 3–12 cm. Das weiße, nach Mehl riechende Fleisch ist mürbe und brüchig; die gedrängt stehenden Lamellen, die weit am Stiel herablaufen, sind anfangs weiß, später rosa oder leicht

gelblich. Die spindelförmigen, mit Längsrippen überzogenen Sporen haben eine Größe von 10–12 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist rosa. Der Stiel hat eine Länge von 2–5 cm und eine Dicke von 1–2 cm; er ist zylindrisch und häufig exzentrisch am Hut angewachsen. Die Färbung ist weiß; in Hutnähe kann der Stiel mehlig bestäubt sein und an der Basis weißfilzig.

STANDORT

Die relativ häufige Art kommt in lichten Laub- und Nadelwäldern vor, aber auch auf Wiesen, in Parks und an Wegrändern; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Diese Art kann sehr leicht mit dem giftigen **Feld-Trichterling** (*Clitocybe dealbata*, S. 86) verwechselt werden, der ebenfalls nach Mehl riecht, etwa zur gleichen Zeit wächst und sich nur anhand der Sporen sicher unterscheiden lässt. Schwierig ist aber auch die Abgrenzung von anderen hellen Trichterlingen, von denen viele ebenfalls giftig oder zumindest giftverdächtig sind, etwa dem **Wachsstieligen Trichterling** (*Clitocybe candidans*) oder dem **Bleiweißen Trichterling** (*Clitocybe phyllophila*). Möglich ist außerdem eine Verwechslung mit dem giftigen **Ziegelroten Risspilz** (*Inocybe erubescens*, S. 119), der anfangs ebenfalls weißlich gefärbt ist, mit zunehmendem Alter allerdings rötlich wird. Außerdem läuft sein Fleisch im Schnitt rot an, er riecht nicht nach Mehl und er wächst zumeist etwas früher.

WERT

Essbar und wohlschmeckend.

TIPP

Der Mehlräsling ist ein guter Speisepilz, der sich aber leider sehr leicht mit giftigen Arten verwechseln lässt. Daher kann sein Verzehr nur sehr erfahrenen Pilzsammlern empfohlen werden.

FALTEN-TINTLING

Grauer Tintling *(Coprinopsis atramentaria)*

SYNONYM

Coprinus atramentarius

MERKMALE

Der anfangs eiförmige, später glockige, an der Spitze häufig abgestumpfte, grauweiße bis graubraune Hut, der eine Länge von bis zu 10 cm erreichen kann, beginnt im Alter vom Rand her normalerweise schwarz zu zerfließen; die Huthaut ist kahl oder nur mit feinen Schuppen bedeckt, der Rand gerieft bis gerippt. Die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind anfangs weißlich, später braun und lösen sich im Alter ebenfalls auf, wobei die tintenartige Flüssigkeit die elliptischen, 8–12 × 4,5–6 µm großen Sporen enthält. Der zylindrische, im Alter oft hohle, weiße Stiel ist 8–15 cm lang und 1–1,5 cm dick; an der Basis kann er etwas verdickt sein, außerdem sitzen dort oft ringartige Hüllreste.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laubwäldern, Parks und Gärten vor, aber auch an Wegrändern oder auf Wiesen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann mit dem ebenfalls essbaren **Schopf-Tintling** (*Coprinus comatus*, S. 90) verwechselt werden, der an ähnlichen Standorten vorkommt, sich aber durch den beringten Stiel und einen helleren Hut mit groben, abstehenden Schuppen unterscheidet. Daneben gibt es noch eine Reihe weiterer Tintlings-Arten, die aber alle als ungenießbar gelten.

WERT

Essbar, darf aber nicht in Verbindung mit Alkohol verzehrt werden.

TIPP

Bei diesem Tintling ist zu beachten, dass vor oder nach der Pilzmahlzeit kein Alkohol getrunken wird, weil es sonst zu starken Hautrötungen und Schweißausbrüchen oder sogar zu Schwindelanfällen, Atemnot, Angstzuständen, Herzrhythmusstörungen und einem Absinken des Blutdrucks bis hin zum Kollaps kommen kann.

SCHOPF-TINTLING

Spargelpilz *(Coprinus comatus)*

MERKMALE

Der Hut ist 5–10 cm hoch und 2–5 cm breit, anfangs zylindrisch bis walzenförmig, später kegelförmig oder glockig; die Farbe ist weiß, kann am Scheitel aber auch ockerfarben bis bräunlich sein. Auf der Huthaut sitzen normalerweise bräunliche, abstehende Schuppen; der Hutrand zerfließt im Alter zu einer tintenartigen Masse. Das Fleisch hat eine weiße oder leicht rosa Färbung; die sehr gedrängt stehenden und ziemlich breiten, freien Lamellen sind anfangs weiß, dann rosa und im Alter schwarz zerfließend. Die eiförmigen Sporen, die eine Größe von 10–15 × 6–8 µm haben, werden mit der tintenartigen Flüssigkeit der sich auflösenden Lamellen verbreitet. Der zylindrische, 10–15 cm lange und 1–1,5 cm dicke Stiel ist weiß und hohl, außerdem besitzt er einen beweglichen, leicht vergänglichen Ring.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich auf nährstoffreichen Böden vor, etwa gedüngten Feldern, Weiden oder Wiesen, aber oft auch in Gärten und Parks; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Schopf-Tintling ähnelt dem **Falten-Tintling** (*Coprinopsis atramentaria*, S. 89), der auch an ähnlichen Standorten vorkommt, dessen Hut aber nicht mit abstehenden Schuppen besetzt ist.

WERT

Schmackhafter Speisepilz, der auch paniert zubereitetet werden kann. Verwerten lassen sich allerdings nur junge Fruchtkörper, deren Lamellen noch rein weiß sind. Diese muss man außerdem sehr bald nach dem Sammeln verwerten, weil sie sonst ungenießbar werden. Die Art gilt in Verbindung mit Alkohol als giftverdächtig (siehe *Coprinopsis atramentaria*, S. 89).

TIPP

Die Art lässt sich gut auf Kompost kultivieren. Die Ansätze müssen häufig kontrolliert werden, weil ältere Fruchtkörper zu einer tintenartigen Masse zerfließen und dann nicht mehr verwertet werden können.

REIFPILZ

Hühnerkoppe, Runzelschüppling

(Cortinarius caperatus)

SYNONYME

Rozites caperatus, Rozites caperata

MERKMALE

Der Hut dieser Art, der 5–12 cm groß werden kann und anfangs halbkugelig bis glockenförmig, später dann ausgebreitet ist, hat eine ockergelbe bis gelbbraune, runzlige Huthaut und, vor allem wenn es sich um jüngere Exemplare handelt, einen oft grauweißen bis silbrigen oder leicht violetten, reifartigen Überzug, was auch den umgangssprachlichen Namen erklärt; außerdem ist der Rand häufig leicht nach oben gebogen und nicht selten eingerissen. Das Fleisch ist normalerweise weiß bis ockerfarben oder gelblich, manchmal aber auch leicht bräunlich, die Lamellen sind beige bis ockerfarben oder bräunlich, vor allem im Alter; die in etwa mandelförmigen, warzigen Sporen sind 10–14 × 7–9 µm groß, das Sporenpulver ist bräunlich. Der bis 12 cm lange, oft feinfaserige bis leicht schuppige, weißliche Stiel hat einen oberseits gerieften Ring.

STANDORT

Die Art bevorzugt Nadelwälder mit saurem, sandigem Boden, wo man sie besonders häufig unter Kiefern und in Heidelbeerbeständen findet. Die Pilze, die zwischen August und September erscheinen, treten zumeist in Gruppen auf und können stellenweise häufig sein.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt einige ungenießbare oder sogar giftige Arten dieser Gattung, die eine ähnliche Färbung aufweisen, wodurch Verwechslungen möglich sind. Allerdings fehlt ihnen der typische Ring, was auch für einige giftige **Risspilze** (Gattung *Inocybe*, S. 119–121) gilt. Da dies aber kein wirklich gutes Merkmal ist, weil der Ring bei älteren Exemplaren abgefallen sein kann, besteht die Gefahr einer

Verwechslung mit giftigen oder ungenießbaren Arten, sodass der Reifpilz erfahrenen Sammlern vorbehalten bleiben sollte.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Reifpilz ist häufig schon in jungem Stadium stark madig und dann nicht mehr zu verwerten; außerdem gehört er zu den Arten, die Schwermetalle und andere Giftstoffe besonders stark anreichern sollen. Reifpilze werden gern in Essig eingelegt; die oft holzigen Stiele sollte man vor dem Verzehr entfernen.

ORANGEFUCHSIGER RAUKOPF

Orangefuchsiger Schleierling *(Cortinarius orellanus)*

SYNONYM

Dermocybe orellana

MERKMALE

Wie der umgangssprachliche Name bereits vermuten lässt, hat dieser Pilz einen orange- bis rost- oder rotbraunen Hut. Dieser ist anfangs halbkugelig, später zumeist ausgebreitet und stumpf gebuckelt, der Durchmesser beträgt 3–10 cm, die Huthaut ist normalerweise filzig, der Rand anfangs eingerollt, später dann wellig verbogen und oft eingerissen. Das feste Fleisch hat einen typischen Rettichgeruch; die entfernt stehenden Lamellen sind oft ungleich lang und zunächst orangegelb, später dann kräftig rotbraun; die elliptischen Sporen sind 9–12 × 5–7 µm groß, das Sporenpulver ist braun. Der gelbe bis orangegelbe, zylindrische Stiel ist längs gefasert, häufig gebogen und zur Basis hin zumeist leicht verjüngt.

STANDORT

Die wärmeliebende Art bevorzugt Laub- und Mischwälder, in Nadelwäldern findet man sie dagegen kaum. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt noch weitere Rauköpfe, die recht ähnlich aussehen können und ebenfalls giftig sind, etwa den **Spitzgebuckelten Raukopf** (*Cortinarius rubellus*, S. 94). Insgesamt ist es wichtig, alle orangebraunen bis rotbraunen Hutpilze dieser Größe genau zu überprüfen, etwa den essbaren **Rötlichen Lacktrichterling** (*Laccaria laccata*, S. 124), damit es nicht zu Verwechslungen mit tödlich giftigen Rauköpfen kommt.

WERT

Der Orangefuchsige Raukopf gehört zu den besonders gefährlichen Giftpilzen, denn er verursacht schwere Leberund Nierenschäden.

INFO

Die anfänglichen Symptome einer Vergiftung treten bei dieser Art erst nach mehreren Tagen auf und werden dann oft nicht mehr mit der Pilzmahlzeit in Verbindung gebracht. Zu diesem Zeitpunkt ist es dann zumeist auch schon zu ersten Organschädigungen gekommen.

SCHLEIEREULE

(Cortinarius praestans)

MERKMALE

Die Schleiereule hat einen 10–25 cm großen, vor allem im Randbereich stark runzligen Hut, der zunächst halbkugelig ist, später dann gewölbt bis ausgebreitet. Die Färbung reicht von orangebraun bis braunviolett; junge Exemplare sind außerdem von einem weißlich-violetten Schleier überzogen,

der nicht nur zur Namensgebung geführt hat, sondern den Pilzen bei Feuchtigkeit auch ein stark schleimiges Aussehen verleiht. Das feste Fleisch ist grauviolett und annähernd geruchlos; die gedrängt stehenden Lamellen sind zunächst weißlich bis grau, die Schneide kann eingekerbt sein. Die in etwa zitronenförmigen, warzigen Sporen sind 14–17 × 8–10 µm groß, das Sporenpulver ist bräunlich. Der manchmal bis 20 cm lange und 5 cm dicke, festfleischige Stiel ist weißlich mit einem manchmal violetten Schimmer, vor allem im oberen Bereich; die Basis ist keulig verdickt, außerdem ist eine Ringzone vorhanden.

STANDORT

Die seltene Art bevorzugt Laubwälder mit Kalkboden und Eichen- oder Buchenbestand, kommt aber manchmal auch in Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine gewisse Ähnlichkeit hat der giftige **Lila Dickfuß** *(Cortinarius traganus)*, dessen Velum bei jungen Exemplare ebenfalls violett ist. Er ist aber deutlich kleiner und hat einen stechenden Krankenhausgeruch (Acetylen). Ähnliches gilt für den ungenießbaren **Bocks-Dickfuß** *(Cortinarius camphoratus)*, der nach faulen Kartoffeln riecht.

WERT

Essbar.

TIPP

Die Schleiereule, die zu unseren größten Lamellenpilzen gehört, gilt als sehr guter Speisepilz. Da sie aber in vielen Regionen selten ist, vor allem in nördlicheren Breiten, sollte sie nur dort gesammelt werden, wo sie noch häufig vorkommt.

SPITZBUCKELIGER ORANGE-SCHLEIERLING

Spitzgebuckelter Raukopf *(Cortinarius rubellus)*

SYNONYME

Cortinarius speciosissimus, Cortinarius orellanoides

MERKMALE

Der anfangs kegelförmige, später flach gewölbte, stets spitz gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 3–8 cm und eine orangegelbe bis orangerote oder rotbraune Färbung. Die Huthaut ist filzig oder feinschuppig, bei älteren Exemplaren oft auch kahl; das gelbliche, an der Stielbasis auch bräunliche Fleisch besitzt einen rettichartigen Geruch. Die entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind wie der Hut gefärbt; die ovalen, warzigen Sporen haben eine Größe von 9–12 × 6–8 µm, das Sporenpulver ist rostbraun. Der zylindrische, an der Basis oft keulig verdickte Stiel kann 5–12 cm lang und 0,7–1,2 cm dick werden; er ist von ähnlicher Farbe wie der Hut und weist normalerweise mehrere gelbliche Velumgürtel oder auch faserige Velumreste auf.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art kommt in feuchten Nadelwäldern mit saurem Boden vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen Schleierlingen, etwa dem ebenfalls tödlich giftigen, aber selteneren, weil wärmeliebenden **Orangefuchsigen Raukopf** (*Cortinarius orellanus*, S. 92), der nur schwach gebuckelt ist und außerdem vorzugsweise in Laubwäldern wächst.

WERT

Dieser Pilz kann tödliche Vergiftungen hervorrufen, wird aber wegen seines unscheinbaren und nicht besonders appetitlichen Aussehens augenscheinlich selten gesammelt.

TIPP

Besonders bei der Suche nach Pfifferlingen sollte man alle gesammelten Exemplare genau überprüfen, um Verwechslungen mit diesem tödlich giftigen Schleierling, oder auch dem ebenfalls sehr gefährlichen **Orangefuchsigen Raukopf** (*Cortinarius orellanus*, S. 92) zu vermeiden.

BLUTROTER HAUTKOPF

(Cortinarius sanguineus)

MERKMALE

Der jung gewölbte, später abgeflachte und häufig stumpf gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 1–6 cm. Er ist blut- bis braunrot, kann im Alter aber etwas ausgebleicht und dann eher orangebraun sein. In der Huthaut verlaufen oft sehr feine, radiale Fasern; am Rand hängen, vor allem bei jungen Exemplaren, oft noch Reste des bräunlichen Velums. Das rote bis rotbraune, an der Stielbasis auch orangerote Fleisch hat einen leicht rettichartigen Geruch; die entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind relativ breit und von gleicher Farbe wie der Hut. Die elliptischen, fein warzigen Sporen haben eine Größe von 6–9 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist rostbraun. Der manchmal an der Basis ein wenig verdickte, häufig gebogene Stiel ist 3–6 cm lang und 0,4–0,8 cm dünn. Seine Färbung ähnelt der des Hutes, an der Basis ist er manchmal auch orange.

STANDORT

Die Art kommt in feuchten Nadelwäldern mit saurem Boden und Mooren vor, und dort gern unter Fichten oder zwischen Torfmoos. Sie ist in höheren Lagen häufiger als im Flachland; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen, ebenfalls giftigen, rötlichen *Cortinarius*-Arten, z. B. mit dem **Zinnoberroten Hautkopf** *(Cortinarius cinnabarinus)*, dessen Hut und Stiel aber zinnober- bis kirschrot gefärbt sind, und der hauptsächlich im Laubwald vorkommt, wobei Standorte unter Buchen bevorzugt werden.

WERT

Giftig; der Verzehr kann Verdauungsstörungen verursachen.

INFO

Die kräftig rot gefärbte Art wurde früher auch zum Färben von Wolle benutzt.

HERBSTTROMPETE

Totentrompete *(Craterellus cornucopioides)*

SYNONYM

MERKMALE

Die 5–12 cm hohen, bis an die Stielbasis offenen Fruchtkörper sind trompeten- oder trichterförmig und an der Spitze nach außen umgeschlagen, sodass sie dort einen Durchmesser von bis zu 8 cm haben können. Ihre Farbe ist grau- bis schwarzbraun, wobei sie im Alter zumeist dunkler sind als in der Jugend; besonders bei feuchtem Wetter wirken sie aber oft auch dunkelblau bis tiefschwarz. Der Rand ist unregelmäßig und wellig verbogen; die Außenseite des Fruchtkörpers ist anfangs glatt, dann faltig oder gerunzelt, die Leisten sind nur undeutlich ausgebildet und schließlich von einer weißen Sporenmasse bedeckt. Das sehr dünne und zähe Fleisch hat eine graue bis schwärzliche Farbe; die elliptischen Sporen sind 10–14 × 7–9 µm groß, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die Lehm- oder Kalkböden bevorzugende Art kommt hauptsächlich in höher gelegenen Laubwäldern vor und dort vorzugsweise unter Buchen oder Eichen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen des sehr typischen Aussehens lässt sich die Herbsttrompete nur mit wenigen Pilzen verwechseln, etwa mit der essbaren, aber seltenen **Krausen** oder **Vollstieligen Kraterelle** *(Craterellus sinuosus)* oder dem ebenfalls essbaren **Grauen Leistling** *(Craterellus cinereus)*. Ersterer unterscheidet sich durch den vollfleischigen Stiel, die zweite Art durch die deutlich

erkennbaren Leisten auf der Unterseite des Hutes und den pflaumenartigen Geruch.

WERT

Essbar.

TIPP

Die Herbsttrompete wird hauptsächlich in getrockneter Form als Gewürzpilz für Soßen und Suppen verwendet. Da sie kein besonders wertvoller Speisepilz ist, und die Bestände in den letzten Jahren stark zurückgegangen sind, sodass sie in einigen Ländern inzwischen geschützt ist, sollte man auf das Sammeln verzichten.

TROMPETEN-PFIFFERLING

(Craterellus tubaeformis)

SYNONYME

Cantharellus tubaeformis, Cantharellus infundibuliformis

MERKMALE

Der trompeten- bis unregelmäßig trichterförmige Hut hat einen Durchmesser von 2–6 cm; er ist gelb- oder dunkel- bis schwarzbraun, manchmal auch graugelb und bei älteren Exemplaren oft bis in den hohlen Stiel durchbohrt. Die Huthaut ist faserig bis leicht schuppig, der Rand zumeist umgeschlagen und lappig oder wellig; das sehr dünne, manchmal etwas zähe Fleisch hat eine weiße oder gelbliche Färbung. Die am Stiel herablaufenden, gegabelten oder vernetzten Leisten sind relativ flach und dick; ihre Färbung ist graugelb, manchmal auch leicht violett. Die rundlichen bis eiförmigen Sporen sind 8–11 × 7–9 µm groß; das Sporenpulver ist weiß bis leicht gelblich. Der zylindrische und breitgedrückte und hohle Stiel hat eine Länge von 3–7 cm und eine Dicke von 0,4–0,7 cm; er ist normalerweise etwas heller gefärbt als der Hut, kann aber auch grau- bis orangegelb sein.

STANDORT

Diese Art, die in einigen Ländern inzwischen eingeschränkt geschützt ist, sodass sie nur für den Eigenbedarf gesammelt werden darf, kommt in feuchten Laub- und Nadelwäldern vor, oft zwischen Moos; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober (manchmal bis zum ersten Frost).

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es besteht eine gewisse Ähnlichkeit mit dem ebenfalls essbaren **Starkriechenden Pfifferling** *(Craterellus lutescens)*, der aber fleischrosa Leisten besitzt und dessen Hut kaum eingerollt ist.

WERT

Essbar, aber wegen seines dünnen Fleisches nicht sehr ergiebig.

INFO

Pfifferlinge gehören nicht zu den Blätterpilzen in engerem Sinne, sodass man die Fruchtschicht tragenden Strukturen auf der Unterseite nicht Lamellen, sondern Leisten nennt.

ORANGEFARBENER WIESEN-ELLERLING

Orange-Ellerling *(Cuphophyllus pratensis)*

SYNONYM

Camarophyllus pratensis

MERKMALE

Der Hut dieses Pilzes erreicht einen Durchmesser von höchstens 7 cm, bleibt bei den meisten Exemplaren aber um einiges kleiner. Er ist anfangs gewölbt, später dann zumeist ausgebreitet und verbogen, außerdem ist häufig ein Buckel vorhanden. Die glatte Huthaut ist semmel- bis lachsfarben oder orange, das Fleisch weißlich und ohne besonderen Geruch und Geschmack. Die entfernt stehenden, relativ dicken Lamellen sind cremefarben bis ockergelb oder hell orange und oft durch quer stehende Rippen miteinander verbunden, außerdem laufen sie weit am zylindrischen Stiel herab. Dieser ist bis zu 6 cm lang und maximal 1 cm dick; die Färbung ist cremefarben bis gelblich, die Basis zumeist verjüngt. Die ovalen bis zylindrisch-elliptischen Sporen sind 5–8 × 4–5 µm groß, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Wie anhand des umgangssprachlichen Namens unschwer zu erraten ist, kommt diese Art häufig auf Wiesen vor, besonders auf ungedüngten, man findet sie aber auch an Wegrändern, auf Waldlichtungen und Halbtrockenrasen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Orangefarbene Wiesen-Ellerling erinnert auf den ersten Blick ein wenig an den ebenfalls essbaren **Echten Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*, S. 81), der als Mykorrhizapilz aber stets unter bestimmten Bäumen vorkommt, außerdem besitzt er Leisten und keine Lamellen. Möglich ist aber auch eine Verwechslung mit Schnecklingen, etwa dem seltenen **Wald-Schneckling** *(Hygrophorus nemoreus)*, der ebenfalls an anderen Standorten vorkommt und zudem nach Mehl riecht.

WERT

Essbar, gilt aber roh als giftig.

INFO

Die Art gilt zwar als schmackhafteste unter den Ellerlingen, ist aber vergleichsweise selten, sodass sie in vielen Regionen unter Schutz steht.

SCHILD-RÖTLING

Geflammter Rötling *(Entoloma clypeatum)*

SYNONYM

Rhodophyllus clypeatus

MERKMALE

Der jung glockige, später abgeflachte und mit einem schildförmigen Buckel versehene Hut hat einen

Durchmesser von 4–10 cm. Die sehr variable Färbung reicht von gelblich über ocker und graubraun bis braun; trockene Exemplare sind zumeist blasser. Die Huthaut ist eingewachsen faserig und seidig glänzend, manchmal auch rissig, der Rand anfangs eingebogen, später wellig. Das weißlich bis graue, feste Fleisch riecht mehlartig; die entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind zunächst weiß, dann rosa. Die eckigen Sporen haben eine Größe von 8–12 × 8–10 µm; das Sporenpulver ist rosa. Der 5–12 cm lange und 1–3 cm dicke Stiel ist zylindrisch, häufig gebogen, jung vollfleischig, später auch hohl; die Färbung ist weißlich.

STANDORT

Die häufige, im Gras wachsende Art kommt nicht selten auch in Gärten und Parks vor, wo man sie vorzugsweise in der Nähe von Apfel-, Pflaumen- oder Birnbäumen findet, aber auch unter Weiß- oder Schlehdornbüschen. Die Fruchtkörper erscheinen schon zwischen April und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem zur selben Zeit wachsenden giftigen **Frühlings-Rötling** (*Entoloma vernum*, S. 101), der aber nicht nach Mehl riecht. Die ebenfalls giftigen Arten **Niedergedrückter Rötling** *(Entoloma rhodopolium)* und **Riesen-Rötling** (*Entoloma sinuatum* S. 100) wachsen später im Jahr, wobei Überschneidungen jedoch nicht ausgeschlossen werden können.

WERT

Die Art soll gekocht essbar sein, roh dagegen Magenbeschwerden hervorrufen. Es gibt aber auch Experten, die von einem Verzehr dieses Pilzes generell abraten. Da es neben den wenigen essbaren Rötlings-Arten zahlreiche ungenießbare, giftige und sogar tödlich giftige Arten gibt, sollten zumindest Anfänger auf das Sammeln dieses Pilzes verzichten.

INFO

Den Namen Rötlinge verdanken diese Pilze den rosafarbenen Sporen, die bei älteren Exemplaren die gesamten Lamellen rötlich verfärben. Typisch für die Gattung sind aber auch die eckigen Sporen.

RIESEN-RÖTLING

(Entoloma sinuatum)

SYNONYM

Entoloma lividum

MERKMALE

Der kugelige oder glockige, später flach gewölbte und stumpf gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 5–20 cm. Seine relativ variable Färbung reicht von weiß über

elfenbeinfarben und bleigrau bis blassbraun; die Huthaut ist leicht abziehbar, von feinen strahlenförmigen Fasern durchsetzt und manchmal flockig bereift, der Rand anfangs eingebogen, später wellig. Das weißliche Fleisch ist fest, im Stiel oft auch faserig und riecht nach Mehl. Die gedrängt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind zunächst weiß, dann gelblich und schließlich lachsrosa; die eckigen Sporen haben eine Größe von 8–10 × 7–9 µm, das Sporenpulver ist rötlich. Der kräftige, weiße oder leicht gelbliche Stiel ist 6–12 cm lang und 1–4 cm dick, längsfaserig bis fein gerillt und bei älteren Exemplaren oft hohl.

STANDORT

Die gebietsweise häufige, aber in manchen Gegenden auch völlig fehlende, weil wärmeliebende Art kommt in Laubwäldern mit Lehm- oder Kalkböden vor, wo man sie oft unter Eichen, Kastanien und Buchen findet; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Einer der Doppelgänger des Riesen-Rötlings ist der **Nebelgraue Trichterling** (*Clitocybe nebularis*, S. 87), über dessen Wert es unterschiedliche Angaben gibt. So wird er häufig gekocht als essbar bezeichnet, wobei viele Menschen ihn aber auch dann nicht vertragen. Beide Arten sehen sich nicht nur sehr ähnlich, sondern riechen auch noch gleich (nach Mehl). Der Nebelgraue Trichterling hat allerdings nie rosa- oder fleischfarbene Lamellen und erscheint außerdem normalerweise später als der Riesen-Rötling. Weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe **Schild-Rötling** (*Entoloma clypeatum*, S. 99).

WERT

Giftig.

INFO

Durch den Verzehr dieses Pilzes kann es zu sehr schweren Brechdurchfällen und Kreislaufbeschwerden kommen, die unbedingt von einem Arzt behandelt werden müssen. Bei schweren Vergiftungen sind sogar Todesfälle möglich.

FRÜHLINGS-RÖTLING

(Entoloma vernum)

SYNONYME

Entoloma cucullatum, Rhodophyllus cucullatus, Rhodophyllus vernus, Nolanea verna

MERKMALE

Der jung stumpf kegel- oder glockenförmige, später flach gewölbte und deutlich gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 2–5 cm. Die Färbung variiert mit der Witterung: feucht ist die Huthaut oliv- bis schwarzbraun, trocken zumeist graubraun und seidig glänzend. Außerdem blasst der Hut mit zunehmendem Alter oft stark aus. Das Fleisch, das weißlich bis grau oder leicht bräunlich sein kann, ist ziemlich dünn und wässrig und vor allem im Stiel etwas spröde. Die entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind relativ breit; die Farbe ist zunächst grau, dann rosa. Die eckigen Sporen haben eine Größe von 9–11 × 7–9 µm; das Sporenpulver ist rosa. Der 5–7 cm lange und 0,3–0,8 cm dicke Stiel ist normalerweise zusammengedrückt und im Alter oft hohl; seine Färbung ähnelt der des Hutes.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt vorzugsweise in lichten Wäldern mit Grasbewuchs vor, aber auch an Waldrändern und auf sonnigen Hängen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen März und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Frühlings-Rötling kann mit anderen Rötlingen verwechselt werden, von denen viele ebenfalls giftig oder giftverdächtig sind, etwa mit dem **Niedergedrückten Rötling** *(Entoloma rhodopolium)* oder dem **Seidigen Röhrling** *(Entoloma sericeum)*, die aber beide später im Jahr erscheinen. Etwa zur gleichen Zeit wächst der **Schild-Rötling** (*Entoloma clypeatum*, S. 99), der gekocht essbar sein soll, aber bei empfindlichen Personen auch dann noch Beschwerden hervorrufen kann.

WERT

Giftig.

TIPP

Der Frühlings-Rötling verursacht normalerweise erst mehrere Stunden nach der Mahlzeit Übelkeit und Erbrechen. Bei Kindern oder geschwächten Personen können die Auswirkungen aber weitaus heftiger sein und im schlimmsten Fall sogar zum Tode führen.

GEMEINER SAMTFUSSRÜBLING

Winterpilz *(Flammulina velutipes)*

SYNONYM

Collybia velutipes

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach ausgebreitete Hut hat einen Durchmesser von 2–12 cm. Er ist honiggelb, in der Mitte auch bräunlich und im Alter manchmal sogar durchgängig dunkelbraun. Die feuchte Huthaut hat eine

klebrige, glänzende Oberfläche; das weiße oder leicht gelbliche, ziemlich elastische Fleisch ist im Alter oft zäh. Die etwas entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind relativ dick; ihre Farbe ist zunächst weißlich, später gelblich bis ocker. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 3–6 µm; das Sporenpulver ist weißlich. Der zähfleischige, 3–10 cm lange und 0,3–1,5 cm dicke, zylindrische Stiel ist besonders an der Basis samtartig behaart; seine Färbung ist jung gelblich, später sieht er dunkelbraun bis schwarz aus.

STANDORT

Die Art kommt büschelig wachsend auf lebenden oder abgestorbenen Laubbäumen, besonders Weiden, Pappeln, Ulmen und Buchen, vor, seltener auch auf Nadelholz; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und April.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen, büschelig auf Holz wachsenden Arten. Besonders gefährlich ist eine Verwechslung mit dem tödlich giftigen **Nadelholz-Häubling** (*Galerina marginata*, S. 103). Dieser hat allerdings braunes Sporenpulver, außerdem riecht er deutlich nach Mehl und ihm fehlt die samtartige Stielbasis. Letzteres gilt auch für den ungenießbaren **Sparrigen Schüppling** (*Pholiota squarrosa*, S. 146), der zudem grobe, abstehendere Schuppen an Hut und Stiel sowie braunes Sporenpulver besitzt. Das essbare **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*, S. 122) hat zwar ebenfalls einen braun gefärbten Stiel, der aber nicht samtartig behaart ist, und außerdem braunes Sporenpulver, was beides auch für den **Graublättrigen Schwefelkopf** (*Hypholoma capnoides*, S. 115) gilt, den

man bis in den Dezember hinein finden kann und der ebenfalls büschelig auf Holz wächst, jedoch hauptsächlich auf Nadelbäumen. Die beiden **Hallimasch**-Arten (*Armillaria mellea* und *Armillaria ostoyae*, S. 78–79) haben einen schuppigen Hut.

WERT

Essbar, wobei der sehr zähe Stiel allerdings verworfen werden sollte.

TIPP

Die Art gehört zu den wenigen Pilzen, die auch im Winter gesammelt werden können. Wegen der Verwechslungsgefahr mit stark giftigen Pilzen wird ungeübten Sammlern vom Verzehr dieser Art allerdings abgeraten.

NADELHOLZ-HÄUBLING

Gift-Häubling *(Galerina marginata)*

SYNONYM

Pholiota marginata

MERKMALE

Der halbkugelige, später gewölbte bis ausgebreitete, manchmal etwas gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 1–6 cm. Er ist bernsteinfarben oder gelb- bis rotbraun, bei längerer Trockenheit oft auch ockerfarben; der Rand wirkt bei Feuchtigkeit etwas durchscheinend. Das Fleisch ist ockerfarben, im Stiel auch bräunlich und riecht nach Mehl; die gedrängt stehenden, am Stiel angewachsenen oder leicht herablaufenden Lamellen sind schmal und gelblich gefärbt, im Alter auch rost- oder zimtbraun. Die mandelförmigen, warzigen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist rostbraun. Der zylindrische, glatte Stiel ist 4–5 cm lang und 0,4–0,7 cm dick; bei jungen Exemplaren entspricht die Farbe der des Hutes, später verfärbt er sich dunkelbraun, besonders an der Basis. Ein häutiger Ring, den man aber nicht immer gut erkennt, ist ebenfalls vorhanden.

STANDORT

Die oft in Büscheln wachsende, relativ häufige Art kommt zumeist auf totem Nadelholz vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen, büschelig auf Holz wachsenden Arten. Der ungenießbare **Sparrige Schüppling** (*Pholiota squarrosa*, S. 146) riecht nicht nach Mehl und hat grobe, abstehendere Schuppen an Hut und Stiel; dem essbaren **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*, S. 122)

fehlt ebenfalls der typische Mehlgeruch, was auch für den gekocht essbaren **Samtfußrübling** (*Flammulina velutipes*, S. 102) gilt, den man zudem gut an seiner samtartig behaarten Stielbasis erkennt und daran, dass er zwischen September und April wächst („Winterpilz“). Die beiden **Hallimasch**-Arten (*Armillaria mellea* und *Armillaria ostoyae*, S. 78–79) haben einen schuppigen Hut, weißes Sporenpulver und riechen nicht nach Mehl.

WERT

Tödlich giftig.

TIPP

Diese tödlich giftige Art ist genauso gefährlich wie der **Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71), sodass man sie auf keinen Fall mit essbaren, büschelig auf Holz wachsenden Arten verwechseln darf.

PAPAGEIGRÜNER SAFTLING

Papageien-Saftling *(Gliophorus psittacinus)*

SYNONYM

Hygrocybe psittacina

MERKMALE

Der Hut dieser Art, der nur etwa 2–5 cm groß wird, ist anfangs glockenförmig, später dann halbkugelig bis ausgebreitet und hat oft einen kleinen Buckel sowie einen gerieften Rand. Die Huthaut ist schmierig und normalerweise grünlich gefärbt, weist aber manchmal auch orangegelbe, bräunliche oder sogar bläuliche, rötliche oder rosa Farbtöne auf. Das dünne Fleisch ist gelbgrün, die Färbung der dicken, entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen reicht von gelb über orangegelb bis grünlich. Die Sporen sind 8–10 × 4–6 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der auffällig schleimige, bis 8 cm lange Stiel ist grünlich oder blaugrün, zur Basis hin oft auch gelblich oder orange.

STANDORT

Die Art kommt hauptsächlich auf mit Gras bewachsenen Standorten vor, etwa ungedüngten Wiesen und Weiden, aber auch auf Halbtrockenrasen, Waldlichtungen und Almwiesen sowie in Mooren oder Dünenlandschaften. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist aufgrund ihrer geringen Größe in Verbindung mit der ungewöhnlichen Färbung kaum zu verwechseln.

WERT

Die Art gilt als giftig, wobei sie vor allem beim Verzehr größerer Mengen Verdauungsstörungen verursachen soll, ganz abgesehen davon, dass sie wenig ergiebig, zu wässrig und ohne besonderen Geschmack ist.

INFO

Rötlich gefärbte Exemplare werden manchmal als Varietät abgetrennt und dann **Ziegelbrauner Saftling** *(Hygrocybe psittacina* var. *perplexa)* genannt.

GROSSER GELBFUSS

Großer Schmierling, Kuhmaul *(Gomphidius glutinosus)*

MERKMALE

Der 5–10 cm große Hut dieser Art ist anfangs gewölbt, dann ausgebreitet und in der Mitte zunächst leicht gebuckelt, später dagegen oft trichterförmig vertieft; der Rand ist lange eingerollt. Die Huthaut ist zunächst graubraun, später dann eher rot- bis dunkelbraun oder braunviolett und zudem mit

einer dicken, ablösbaren Schleimschicht bedeckt, die bei jungen Exemplaren noch mit dem Stiel verbunden ist. Das dicke, weiche Fleisch ist weißlich bis grau, an der Stielbasis oft auch gelblich; die entfernt stehenden Lamellen sind anfangs weißlich, später dann grauviolett bis grauschwarz, aber mit heller Schneide. Typisch ist außerdem, dass sie weit am Stiel herablaufen und sehr leicht vom Hut ablösbar sind. Die Sporen sind 18–21 × 5–7 µm groß, das Sporenpulver ist schwarz; am bräunlichen, an der Basis auch gelblichen, bis 10 cm langen und 2 cm dicken Stiel sind direkt unter dem Ansatz der Lamellen ringförmige Reste der Schleimschicht vorhanden.

STANDORT

Die nicht sehr häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern mit saurem Boden vor und dort besonders unter Fichten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der essbare **Fleckende Gelbfuß** *(Gomphidius maculatus)* hat ebenfalls eine Schleimschicht auf dem Hut, er wächst aber zumeist unter Lärchen und sein Fleisch färbt sich bei Verletzung erst rötlich und dann schwarz. Dem **Kupferroten Gelbfuß** (*Chroogomphus rutilus*, S. 84) fehlt die dicke Schleimschicht, auch wenn sein Hut bei Feuchtigkeit etwas schmierig sein kann. Er wächst ebenfalls vorzugsweise in Nadelwäldern, hat aber durchgehend gelbliches Fleisch, das sich beim Durchschneiden zudem normalerweise rötlich verfärbt. Beide Arten sind essbar.

WERT

Essbar.

INFO

Der Große Gelbfuß gilt als guter Speisepilz. Allerdings muss die schleimige Huthaut unbedingt entfernt werden, am besten schon beim Sammeln. Bei der Zubereitung älterer Exemplare verfärbt sich das Fleisch durch die zahlreichen dunklen Sporen schwärzlich, was etwas unappetitlich aussieht, sodass man möglichst junge Pilze verwenden sollte.

SCHWEINSOHR

Purpurleistling *(Gomphus clavatus)*

MERKMALE

Der zur Basis hin stielartig verjüngte, 3–10 cm lange und an der Spitze bis zu 8 cm breite, dickfleischige Fruchtkörper ist kreisel- oder keulenförmig mit eingesenkter Mitte. Junge Exemplare sind oberseits violett, später dann zumeist fleisch- oder ockerfarben; die Unterseite, die gegabelte, leistenartige Strukturen aufweist, ist zunächst purpurviolett,

im Alter auch gelblich, ockerfarben oder leicht bräunlich. Der Rand sieht unregelmäßig und wellig verbogen aus, außerdem sind oft mehrere Exemplare büschlig miteinander verwachsen. Das dicke und weiche Fleisch ist weißlich, in ganz frischem Zustand auch leicht gelblich und manchmal etwas bitter. Die eiförmigen, feinwarzigen Sporen haben eine Größe von 10–12 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist ockerfarben.

STANDORT

Die zumeist in Büscheln wachsende und manchmal Hexenringe bildende Art kommt in Laub-, Nadel- und Mischwäldern vor, allerdings hauptsächlich in höheren Lagen und dort vorzugsweise unter Buchen und Fichten. Das Schweinsohr kann stellenweise häufig vorkommen, in manchen Gegenden fehlt es vollkommen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen des sehr typischen Aussehens lässt sich das Schweinsohr eigentlich nicht mit anderen Pilzen verwechseln.

WERT

Essbar und wohlschmeckend, aber oft madig.

INFO

Da der Bestand dieser Art in den letzten Jahrzehnten stets rückläufig ist, wurde die Art in vielen Regionen unter Schutz gestellt, sodass man sie unbedingt verschonen sollte. Auch wenn das Schweinsohr mit den typischen, leistenartigen Strukturen an Pfifferlinge erinnert, etwa den **Echten Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*, S. 81), handelt es sich nicht um einen Leistenpilz, sondern er scheint erstaunlicherweise in die Verwandtschaft der **Stinkmorchel** (*Phallus impudicus*, S. 188) zu gehören, auch wenn wenig Ähnlichkeit zwischen beiden besteht.

TONGRAUER FÄLBLING

Tonblasser Fälbling *(Hebeloma crustuliniforme)*

MERKMALE

Der anfangs eiförmige bis glockige Hut dieses mittelgroßen Fälblings wird normalerweise 5–10 cm groß. Er ist weißlich bis cremefarben, zur Mitte hin, wo sich ein kleiner Buckel befinden kann, oft auch blass bräunlich; die Huthaut ist in trockenem Zustand glatt, aber nicht glänzend, bei

Feuchtigkeit dagegen leicht schmierig, der Rand zumeist eingerollt. Das weiße Fleisch hat einen starken Rettichgeruch und einen bitteren Geschmack. Die dicht stehenden, ausgebuchtet am Stiel angewachsenen Lamellen sind anfangs weißlich, später ockerfarben bis graubraun und an der Schneide bewimpert; typisch ist außerdem, dass sie häufig feine Tropfen absondern, die beim Eintrocknen durch die darin befindlichen Sporen braune Flecken hinterlassen. Die warzigen Sporen sind 10–13 × 5,5–6,5 µm groß, das Sporenpulver ist braun. Der weißliche Stiel, der bis zu 7 cm lang und maximal 1,5 cm dick wird, kann an der Basis knollig verbreitert sein und wurzelähnliche Hyphenausläufer haben. Die Oberfläche ist im unteren Bereich zumeist faserig, im oberen dagegen mit feinen hellen Körnchen bedeckt.

STANDORT

Die oft in Gruppen wachsende Art kommt zwischen September und November sowohl in Laub- als auch Nadelwäldern vor, aber manchmal auch in Parks, Gärten und an Straßenrändern, sofern dort Bäume wachsen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Recht ähnlich ist der ebenfalls giftige, allerdings sehr viel seltenere **Rettich-Fälbling** *(Hebeloma sinapizans)*, der aber normalerweise etwas größer wird und dessen Stiel nicht mit feinen Körnchen, sondern Schuppen besetzt ist. Daneben gibt es aber auch noch weitere Fälblinge mit ähnlichem Aussehen, die alle ebenfalls giftig oder zumindest ungenießbar sind.

WERT

Giftig.

INFO

Der Tongraue Fälbling gehört zu den Arten, die häufig in Form von Hexenringen wachsen.

SEMMEL-STOPPELPILZ

(Hydnum repandum)

MERKMALE

Der anfangs stark gewölbte, später zumeist wellig ausgebreitete und flach gebuckelte oder niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 3–12 cm und ist am Rand zunächst eingerollt, später wellig verbogen und nicht selten mit anderen Hüten verwachsen. Die Färbung reicht von

weißlich über blassgelb bis semmelfarben; die Huthaut ist samtig, oft höckrig und nicht abziehbar. Das etwas brüchige Fleisch hat eine weißliche oder leicht gelbliche Farbe (vor allem, wenn man daran reibt); die weißlichen, cremefarbenen oder gelblichen Stacheln sind 2–6 mm lang und laufen leicht am Stiel herab. Die rundlichen Sporen haben eine Größe von 7–9 × 6–8 µm, das Sporenpulver ist weiß; der zylindrische, 5–8 cm lange und 1–3 cm dicke Stiel ist zumeist exzentrisch am Hut angewachsen.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt vorzugsweise in Laub- und Nadelwäldern mit kalkhaltigen Böden vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine Verwechslung mit dem **Rotgelben Stoppelpilz** *(Hydnum rufescens)*, der sich bis auf den zumeist gelborange bis orangerot gefärbten Hut praktisch nicht vom Semmel-Stoppelpilz unterscheidet, ist möglich. Da man diesen aber ebenfalls essen kann, hat eine Verwechslung keine unerwünschten Folgen.

WERT

Der Pilz ist jung essbar, aber nicht besonders schmackhaft.

INFO

Die Stachelpilze, zu denen diese Art gehört, haben keine Lamellen an der Hutunterseite, sondern die Sporen werden an der Außenseite von stachelartigen Strukturen gebildet.

KEGELIGER SAFTLING

Schwärzender Saftling *(Hygrocybe conica)*

MERKMALE

Der dünnfleischige, kegelförmige Hut dieser kleinen Art wird nur maximal 3–4 cm groß. Er ist orangegelb bis rot, im Alter dagegen schwärzlich und auch bei Berührung laufen die Druckstellen normalerweise dunkel an. Die Huthaut ist in feuchtem Zustand etwas schmierig und klebrig, trocken dagegen glatt und glänzend. Der Rand ist häufig eingerissen, außerdem kann eine faserartige Maserung vorhanden sein. Das Fleisch ist weißlich bis gelb oder auch leicht rötlich, im Alter dagegen schwärzlich, vor allem an Druckstellen. Letzteres gilt auch für die dicken, weißen bis gelblichen oder grauen Lamellen; die Sporen sind 7–9 × 4–6 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der zerbrechliche, längs gefaserte Stiel, der oft ein wenig fettig wirkt, ist gelblich bis orange oder orangerot, an der Basis zumeist heller als im oberen Bereich und im Alter ebenfalls schwärzlich.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf Wiesen, zwischen Gras an Wegrändern, aber auch auf Grünflächen in Parks und Gärten oder mit Gras bewachsenen Waldlichtungen vor. Die Fruchtkörper erscheinen normalerweise zwischen Juni und Oktober, können aber in manchen Jahren auch schon im Frühling auftauchen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt in dieser Gattung noch weitere rötlich gefärbte Arten, von denen die meisten ungenießbar oder giftig sind. Eine Ausnahme ist der **Große Saftling** (*Hygrocybe punicea*, S. 110), der als essbar gilt. Er ist größer und kräftiger als der Kegelige Saftling, außerdem ist seine

Huthaut auch bei Feuchtigkeit nicht schmierig und sein Fleisch und seine Lamellen laufen bei Druck nicht schwärzlich an.

WERT

Giftig.

INFO

Vom Kegeligen Saftling gibt es verschiedene Varietäten und Formen, die sich aber nur geringfügig unterscheiden. Manchmal wird eine dieser Varietäten auch als weitere Art abgetrennt, die **Schwärzender Saftling** *(Hygrocybe nigrescens)* genannt wird.

GROSSER SAFTLING

Größter Saftling, Granatroter Saftling

(Hygrocybe punicea)

MERKMALE

Der 5–12 cm große Hut ist zunächst kegel- bis glockenförmig mit zumeist deutlich eingebogenem Rand, später hat er dann eine eher ausgebreitete Form mit mehr oder weniger deutlich ausgebildetem Buckel. Die radial gestreifte Huthaut, die vor allem bei Feuchtigkeit schmierig wirkt, ist kräftig blut- oder auch etwas dunkler rot gefärbt, wobei die Farben im Alter manchmal ausgebleicht sein können. Das

Fleisch ist weißlich, unter der Huthaut aber oft auch ein wenig rötlich gefärbt; die dicken, entfernt stehenden Lamellen sind weißlich bis gelb, im Alter auch kräftig orange bis orangerot und untereinander oft durch Queradern miteinander verbunden. Die elliptischen Sporen sind 8–11 × 5–6 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der relativ kräftige, bis 10 cm lange und maximal 2 cm dicke, längs gefaserte Stiel ist gelb bis orangegelb oder rötlich und an der Basis oft etwas heller.

STANDORT

Der Große Saftling kommt auf Gebirgswiesen, Halbtrockenrasen, ungedüngten Wiesen oder Waldlichtungen vor. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Hygrocybe punicea ist die größte Art unter den Saftlingen, was schon aufgrund des umgangssprachlichen Namens unschwer zu erraten ist. Gleichzeitig ist dies auch eines der Unterscheidungsmerkmale im Vergleich mit anderen, rötlichen Vertretern der Gattung, wobei betont werden muss, dass die Größe niemals als alleiniges Bestimmungskriterium verwendet werden sollte. Zu den rötlichen Arten gehört auch der giftige **Kegelige Saftling** (*Hygrocybe conica*, S. 109), dessen Fleisch und Lamellen bei Druck schwärzlich anlaufen.

WERT

Über die Essbarkeit dieser Art gibt es unterschiedliche Angaben. So bezeichnen ihn einige Quellen als guten

Speisepilz, während andere ihm diese Qualität absprechen. Weil die Art aber vergleichsweise selten und daher in vielen Ländern geschützt ist, sollte man auf das Sammeln sowieso verzichten (siehe **INFO**).

INFO

Diese hübsch gefärbte Art ist sicher einer der schönsten Blätterpilze. Da sie hauptsächlich auf nährstoffarmen Standorten wächst, von denen es heute nicht mehr allzu viele gibt, etwa auf Halbtrockenrasen oder ungedüngten Wiesen, ist sie in vielen Regionen so selten, dass man auf das Sammeln möglichst verzichten sollte. Außerdem ist dieser Saftling in vielen Ländern gesetzlich geschützt.

FALSCHER PFIFFERLING

(Hygrophoropsis aurantiaca)

MERKMALE

Der Hut, der einen Durchmesser von 3–8 cm hat, ist schon jung nicht sehr stark gewölbt und später stets flach und eingedrückt oder gar trichterartig vertieft. Die Farbe kann hell- bis orangegelb oder leicht rötlich sein; in der Mitte ist die Färbung oft dunkler als am lange eingerollten Rand, alte Exemplare sind oft ausgeblasst. Das Fleisch kann weißlich bis cremefarben sein, aber auch leicht orange; die schmalen, gedrängt stehenden, am Stiel herablaufenden Lamellen sind oft gegabelt und von ähnlicher Farbe wie der

Hut. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 6–7 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist weiß bis hellgelb. Der schlanke und biegsame, 3–8 cm lange und 1–2 cm dicke Stiel ist ähnlich gefärbt wie der Hut.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Nadel- und Mischwäldern vor und dort vorzugsweise unter Fichten, Kiefern und Lärchen. Falsche Pfifferlinge treten zwischen September und November manchmal massenhaft auf.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Vermutlich wird dieser Pilz am häufigsten mit dem **Echten Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*, S. 81) verwechselt. Dies hat, zumindest dann, wenn nur wenige der falschen Pilze in den Sammelkorb gelangen, normalerweise keine unangenehmen Folgen. Möglich ist aber auch eine Verwechslung mit dem giftigen **Leuchtenden Ölbaumtrichterling** (*Omphalotus olearius*, S. 144), der allerdings keine gegabelten Lamellen besitzt, säuerlich riecht und hauptsächlich büschelig auf Laubholzstrünken wächst. Außerdem handelt es sich um eine wärmeliebende Art, die in Mitteleuropa nur selten zu finden ist. Achten muss man aber auch auf ähnlich gefärbte Schleierlinge, vor allem auf tödlich giftige Arten wie den **Spitzbuckeligen Orange-Schleierling** (*Cortinarius rubellus*, S. 94) oder **Orangefuchsigen Raukopf** (*Cortinarius orellanus*, S. 92), die aber keinen trichterartig vertieften, sondern einen gebuckelten Hut und zudem braunes Sporenpulver haben.

WERT

Die Art gilt als essbar, soll aber Verdauungsbeschwerden hervorrufen, wenn sie in größeren Mengen verzehrt wird. Da sie ist bei Weitem nicht so schmackhaft ist wie der Echte Pfifferling, sollte man vorsichtshalber auf den Verzehr verzichten.

TIPP

Da dem Falschen Pfifferling der pikante Eigengeschmack des Echten Pfifferlings fehlt, und er außerdem, in größeren Mengen verzehrt, manchmal Verdauungsbeschwerden hervorruft, sollte man ihn, wenn überhaupt, höchstens vereinzelt in Mischpilzgerichten verwenden.

FROST-SCHNECKLING

(Hygrophorus hypothejus)

MERKMALE

Der Hut, der einen Durchmesser von 3–8 cm hat, wächst anfangs glockig, später ausgebreitet und schließlich eingedrückt mit einem kleinen Buckel. Junge Exemplare haben eine olivgraue oder olivbraune, manchmal auch gelbliche Huthaut, die zumeist von einer dicken Schleimschicht überzogen ist; bei älteren Frost-Schnecklingen, die zumeist blassgelb oder gelbbraun aussehen, ist diese Schicht normalerweise eingetrocknet oder abgewaschen. Das Fleisch kann weiß bis blassgelb, unter der Huthaut auch orangerot sein; die entfernt stehenden, häufig etwas am Stiel herablaufenden Lamellen sind zunächst weißlich, dann orangegelb bis rötlich oder orange gefleckt. Die elliptischen Sporen haben eine Größe

von 7–9 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, normalerweise ebenfalls schleimige, an der Basis oft verjüngte Stiel ist 3–7 cm lang und 0,5–0,7 cm dick; seine Farbe ist gelblich, manchmal auch leicht orange, und er besitzt eine angedeutete Ringzone.

STANDORT

Die in manchen Gegenden recht häufige Art kommt in Nadelwäldern und dort besonders unter Kiefern vor; die Fruchtkörper werden von Oktober bis in den Januar gebildet, was zu seinem umgangssprachlichen Namen Frost-Schneckling geführt hat.

WERT

Schmackhafter Speisepilz, der sich gut in Salaten verwenden lässt.

TIPP

Dieser Pilz ist praktisch unverwechselbar, denn seine Fruchtkörper erscheinen erst im Spätherbst und Winter, außerdem bildet er einen ganz typischen Schleim aus, der an Schneckenschleim erinnert und dieser Gattung den Namen gab.

MÄRZ-SCHNECKLING

März-Ellerling, Schneepilz *(Hygrophorus marzuolus)*

MERKMALE

Der dickfleischige Hut dieser Art ist 5–15 cm groß und halbkugelig bis flach gewölbt mit oft einem kleinen Buckel; der Rand ist eingerollt und zumeist wellig verbogen oder sogar eingerissen. Die Färbung junger Exemplare ist weißlich, später sind die Pilze dann zumeist fleckig

schiefergrau bis schwärzlich und die trockene Huthaut ist strahlenförmig gefasert. Das feste, weißliche Fleisch hat einen leicht süßlichen Geruch; die entfernt stehenden, dicken, wachsartigen Lamellen sind anfangs ebenfalls weißlich, später dann grau oder auch ein wenig bläulich, die elliptischen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 4–5 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der kräftige Stiel, der bis 8 cm lang und 3 cm dick sein kann ist weiß, im Alter auch grau und oft leicht schuppig.

STANDORT

Der März-Schneckling kommt in höher gelegenen Nadel- und Mischwäldern vor, wo er häufig in Gruppen wächst. Die Fruchtkörper, die oft gut in der Streu des Waldbodens verborgen sind, erscheinen zwischen Februar und Mai, wachsen also oft bereits dann, wenn noch Schnee liegt.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen seines frühen Erscheinens, in Verbindung mit der typischen Färbung, ist bei dieser Art eine Verwechslung praktisch unmöglich.

WERT

Essbar.

INFO

Der März-Schneckling ist ein beliebter Speisepilz, weil er zu einer Zeit wächst, in der man nur wenige andere Pilze sammeln kann. Allerdings ist die nicht sehr häufige Art, deren Verbreitungsschwerpunkt in den Alpenländern liegt, in vielen Regionen gesetzlich geschützt.

OLIVBRAUNER SCHNECKLING

Natternstieliger Schneckling *(Hygrophorus olivaceoalbus)*

MERKMALE

Der anfangs glockige oder kugelige, später ausgebreitete, oft auch niedergedrückte und zumeist gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 2–5 cm. Er ist normalerweise oliv-, manchmal auch graubraun und in der Mitte häufig etwas dunkler; die Huthaut wirkt jung schleimig, später klebrig. Das überwiegend weiße, am Rand manchmal auch etwas gelbliche Fleisch ist ziemlich dünn; die entfernt stehenden, am Stiel herablaufenden Lamellen sind weiß, im Alter häufig auch gelblich. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 12–16 × 6–9 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der sehr schlanke, am Grunde oft etwas verjüngte Stiel hat eine Länge von 5–12 cm und eine Dicke von 0,5–0,8 cm; er ist weiß mit einer olivbraunen Zeichnung und einer manchmal recht undeutlichen Ringzone.

STANDORT

Die Art kommt in feuchten Nadelwäldern und dort hauptsächlich unter Fichten vor, allerdings fast ausschließlich auf sauren Böden. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Recht ähnlich ist der ebenfalls essbare **Zweifarbige Schneckling** (*Hygrophorus persoonii*), der aber größer wird, hauptsächlich in Laubwäldern mit Kalkboden und dort vorzugsweise unter Eichen wächst. Essbar sind auch der **Frost-Schneckling** (*Hygrophorus hypothejus*, S. 112) und der **März-Schneckling** (*Hygrophorus marzuolus*, S. 113), deren Fruchtkörper aber zu anderen Jahreszeiten erscheinen.

WERT

Essbar und schmackhaft, aber nicht sehr ergiebig. Außerdem wirkt er wegen seiner schleimigen Huthaut nicht sehr appetitlich.

INFO

Diese Art kommt fast ausschließlich unter Fichten vor, weil die Pilze eine Symbiose mit diesen Nadelbäumen bilden, also eine Lebensgemeinschaft zum gegenseitigen Nutzen, bei der die Pilze die Baumwurzeln mit Wasser und Mineralsalzen versorgen und dafür mit Kohlenhydraten „belohnt“ werden.

GRAUBLÄTTRIGER SCHWEFELKOPF

Rauchblättriger Schwefelkopf *(Hypholoma capnoides)*

MERKMALE

Der jung halbkugelige, dann ausgebreitete und zumeist stumpf gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 2–7 cm. Er ist hellgelb, am Scheitel auch gelb- oder orangebraun, außerdem sind am Hutrand häufig noch Reste des Velums zu erkennen. Das weißliche bis hellgelbe, manchmal auch leicht bräunliche Fleisch ist im Hut weich, im Stiel zumeist faserig zäh; die am Stiel angewachsenen Lamellen sind anfangs weißgelb, später rauchgrau bis grauviolett. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 8–9 × 4–5 µm und einen Keimporus; das Sporenpulver ist oliv bis violettbraun. Der hohle Stiel ist 3–10 cm lang und 0,3–0,6 cm dick, zylindrisch, sehr dünn und oft gebogen; seine Färbung ist in Hutnähe weißlich bis weißgelb, an der Basis dagegen gelblich bis braun, manchmal auch fast schwarz.

STANDORT

Die häufige Art kommt büschelig auf Nadelholz, hauptsächlich Kiefern und Fichten vor; die Fruchtkörper erscheinen normalerweise zwischen September und Dezember, man kann sie aber gelegentlich auch einmal im zeitigen Frühjahr finden.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem **Ziegelroten Schwefelkopf** (*Hypholoma lateritium*, S. 116) und dem **Grünblättrigen Schwefelkopf** *(Hypholoma fasciculare)*, die beide giftig sind und sich vom Graublättrigen Schwefelkopf vor allem durch die etwas anders gefärbten Hüte unterscheiden und dadurch, dass ihre Lamellen grünliche Farbtöne aufweisen. Daneben gibt es noch zahlreiche andere, büschelig auf Holz wachsende, teilweise sehr giftige Pilze, mit der man diese

Art verwechseln könnte. Einzelheiten dazu finden sich beim **Honiggelben Hallimasch** (*Armillaria mellea*, S. 78–79).

WERT

Essbar und durchaus wohlschmeckend.

INFO

Wegen der Verwechslungsgefahr mit teilweise tödlich giftigen Pilzen sollten unerfahrene Sammler auf diese Art unbedingt verzichten.

ZIEGELROTER SCHWEFELKOPF

(Hypholoma lateritium)

SYNONYM

Hypholoma sublateritium

MERKMALE

Der jung fast kugelige, dann flach gewölbte, schließlich ausgebreitete und leicht stumpf gebuckelte Hut weist einen Durchmesser von 4–12 cm auf. Er hat eine ziegelrote bis bräunliche Färbung (am Rand kann er auch gelblich bis orange sein); der Hutrand ist lange eingerollt und bei jüngeren Pilzen mit dem Stiel durch ein dickes, weißgelbes Velum verbunden, von dem später, mit Ausnahme sehr alter Exemplare, zumeist deutlich erkennbare Reste am Rand zurückbleiben. Das Fleisch ist weißlich bis gelb, an der Stielbasis auch rötlich bis bräunlich; die gedrängt stehenden, am Stiel angewachsenen Lamellen sind jung gelblich bis oliv, später grauviolett bis purpurbraun und an der Schneide oft deutlich heller. Die Sporen haben eine Größe von 6–8 × 4–5 µm; sie sind oval mit Keimporus, das Sporenpulver ist grau- bis schwarzviolett. Der Stiel ist 4–12 cm lang und 0,5–1,5 cm dick, zylindrisch, oft gebogen, anfangs fest und voll, später zumeist hohl; seine Färbung ist in Hutnähe hellgelb, im mittleren und unteren Bereich zunehmend bräunlich und faserschuppig. Im oberen Teil sind außerdem häufig spärliche Reste des gelblichen Velums vorhanden, das durch herausgefallene Sporen aber auch dunkel verfärbt sein kann.

STANDORT

Die häufige Art kommt sowohl auf Laub- als auch Nadelholz vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November, am häufigsten begegnet man ihnen aber in den Monaten September bis November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ebenfalls giftig ist der nah verwandte **Grünblättrige Schwefelkopf** *(Hypholoma fasciculare)*, während der

Graublättrige Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides*, S. 115) zu den Speisepilzen gerechnet wird. Daneben gibt es noch zahlreiche andere, büschelig auf Holz wachsende, teilweise sehr giftige Pilze, mit denen man diese Art verwechseln könnte. Einzelheiten dazu finden sich beim **Honiggelben Hallimasch** (*Armillaria mellea*, S. 78–79).

WERT

Giftig.

TIPP

Ältere Pilzbücher bezeichnen diese Art manchmal als gekocht essbar. Man weiß aber heute, dass der Pilz auch dann noch giftig ist, sodass man ihn auf keinen Fall verwerten sollte.

MÖNCHSKOPF-TRICHTERLING

Ledergelber Riesentrichterling

(Infundibulicybe geotropa)

SYNONYM

Clitocybe geotropa

MERKMALE

Der Hut, der einen Durchmesser von 5–25 cm hat, ist anfangs gewölbt, wird aber schon bald trichterförmig und spitzbucklig. Die Färbung ist zunächst weißlich bis ocker- oder fleischfarben, später dann braungelb bis lederfarben; alte Exemplare sind oft ausgebleicht. Der Rand ist lange eingerollt, später eher aufgebogen; das weiße Fleisch hat einen süßlichen, parfümartigen Geruch. Die entfernt stehenden, weißen bis cremefarben Lamellen sind deutlich am Stiel herablaufend und mit kürzeren Lamellen untermischt. Die rundlichen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische oder etwas keulig verdickte Stiel hat eine Länge von 8–15 cm und eine Dicke von 1–3 cm; die Farbe ähnelt der des Hutes.

STANDORT

Die häufige, oft in Ringen wachsende Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor und dort besonders gern auf kalkhaltigen Böden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann mit dem ebenfalls ungiftigen **Riesen-Krempentrichterling** *(Leucopaxillus giganteus)* verwechselt werden, der ähnlich groß wird, dem aber der Spitzbuckel in der Hutmitte fehlt. Gefährlicher wird die Verwechslung mit *Clitocybe*-Arten, von denen einige Muskarin enthalten und daher stark giftig sind (siehe **INFO**

bei *Clitocybe dealbata*, S. 86 und *Inocybe rimosa*, S. 121). Beispiele sind der **Wachsstielige Trichterling** *(Clitocybe candidans)* oder der **Bleiweiße Trichterling** *(Clitocybe phyllophila)*, die aber beide deutlich kleiner bleiben.

WERT

Jung essbar, aber nur von durchschnittlicher Qualität, im Alter häufig zäh.

TIPP

Der Mönchskopf-Trichterling wächst nicht selten in sogenannten Hexenringen, die dann entstehen, wenn das im Boden wachsende Myzel die Möglichkeit hat, sich gleichmäßig in alle Richtungen auszubreiten. Der Name geht auf den Aberglauben zurück, dass solche Stellen geheime Treffpunkte oder Tanzplätze von Hexen seien.

OCKERBRAUNER TRICHTERLING

Gelb-Trichterling *(Infundibulicybe gibba)*

SYNONYM

Clitocybe gibba

MERKMALE

Der 5–10 cm große, dünnfleischige Hut dieser Art ist anfangs gewölbt mit einem kleinen Buckel, später dann ausgebreitet und trichterförmig vertieft, wobei der kleine Höcker in der Mitte aber erhalten bleibt. Die Färbung ist normalerweise cremefarben bis gelblich oder schwach ocker, manchmal aber auch fast weiß; die Huthaut ist zumeist fein filzig, der Rand häufig gekerbt. Das weiche, ziemlich elastische, weiße Fleisch riecht leicht bittermandelartig; die gedrängt stehenden, weißlichen bis cremefarbenen Lamellen laufen weit am Stiel herab. Die Sporen sind 5–7 × 3–4 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der schlanke, bis 8 cm lange, und höchstens 1 cm dicke, weißliche bis ganz leicht ockerfarbene Stiel hat oft eine filzige Basis.

STANDORT

Der häufige Ockerbraune Trichterling kommt sowohl in Laub- als auch Mischwäldern vor, aber auch an Wegrändern und in Parks oder Gärten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt eine Reihe weiterer Trichterlinge, die ähnlich aussehen, etwa der **Schuppige Trichterling** *(Clitocybe squamulosa)*, der einen feinschuppigen, rotbraunen Hut hat und nach Mehl riecht, oder der **Kerbrandige Trichterling** *(Clitocybe costata)*, dem der typische kleine Buckel fehlt und dessen Hutrand normalerweise unregelmäßig gelappt oder stark eingekerbt ist. Der **Mönchskopf** (*Infundibulicybe geotropa*, S. 117) ist größer, hat einen deutlich dickeren Stiel (bis 3 cm). Diese Arten sind alle essbar. Dagegen gilt der **Parfümierte Trichterling** *(Clitocybe amoenolens)* als

giftig. Er hat einen blüten- oder obstartigen Geruch und ist vor allem im südlichen Europa verbreitet (siehe auch **INFO**).

WERT

Essbar. Die zähen Stiele sollten verworfen werden.

INFO

Es gibt immer wieder Berichte über Funde des giftigen **Parfümierten Trichterlings** (siehe **Verwechslungsmöglichkeiten**) nördlich der Alpen, sodass nicht ausgeschlossen werden kann, dass vereinzelt auch Exemplare dieser Art in Mitteleuropa vorkommen können.

ZIEGELROTER RISSPILZ

Mai-Risspilz *(Inocybe erubescens)*

SYNONYM

Inocybe patouillardii

MERKMALE

Der anfangs kegel-, dann glockenförmige, schließlich ausgebreitete und mit einem Buckel ausgestattete, vom Rand her häufig eingerissene Hut hat einen Durchmesser von 3–8 cm. Er ist jung weißlich bis cremefarben oder ocker, später läuft er vom Rand her ziegelrot an. Die seidige Huthaut verfärbt sich an Druckstellen rot, ebenso wie das weißliche, ein wenig nach Obst riechende Fleisch an Schnittstellen. Die gedrängt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind jung weißlich, später auch olivgelb oder -braun und an Druckstellen rot. Die normalerweise leicht nierenförmigen Sporen haben eine Größe von 9–14 × 6–8 µm; das Sporenpulver ist braun. Der zylindrische, feinfaserige Stiel hat eine Länge von 4–8 cm und eine Dicke von 1–1,5 cm; er ist zunächst weißlich, später auch rosa, rötlich oder leicht bräunlich; an Druckstellen läuft auch er rot an.

STANDORT

Die häufige Art kommt in lichten Laubwäldern, aber auch in Parks und in Gärten vor. Kalkböden werden bevorzugt; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Juli.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem essbaren, etwa zur gleichen Zeit wachsenden **Maipilz** (*Calocybe gambosa*, S. 80), der aber nicht rötet. Außerdem riecht er nach Mehl und er hat ein weißes Sporenpulver. Eine Verwechslungsgefahr besteht auch mit dem giftigen **Feld-Trichterling** (*Clitocybe dealbata*, S. 86), der aber nach Mehl riecht, weißes Sporenpulver hat und normalerweise (jedoch nicht immer!) später im Jahr wächst. Letzteres gilt auch für andere weiße Trichterlinge, von denen viele giftig oder giftverdächtig sind.

WERT

Giftig.

INFO

Die Art enthält ein schnell wirkendes Nervengift, sodass die typischen Symptome der Vergiftung, also kalter Schweiß, Übelkeit, Pupillenverengung, Sehstörungen, niedriger Blutdruck, langsamer Puls, Atemnot, Bauchkoliken und Erbrechen, zumeist schon kurz nach dem Genuss der Pilze auftreten (wenige Minuten bis höchstens zwei Stunden).

ERDBLÄTTRIGER RISSPILZ

Seidiger Risspilz *(Inocybe geophylla)*

MERKMALE

Der 2–5 cm große Hut des Erdblättrigen Risspilzes ist jung flach kegelförmig, hat aber bereits den spitzen Buckel, der typisch für diese kleine Art ist. Später ist der weißliche bis cremefarbene oder leicht graue Hut dann stärker ausgebreitet, wobei der Buckel erhalten bleibt. Die Huthaut ist seidig bis fein faserig, der Rand bei jungen Exemplaren zum Stiel hin fast geschlossen und durch eine Cortina verbunden, also durch eine Art spinnwebartiges Velum, das typisch für diese Pilzgruppe ist. Bei älteren Pilzen sind häufig noch Reste der Cortina am Hutrand zu erkennen. Das Fleisch ist weiß oder leicht gelblich und ziemlich dünn. Die gedrängt stehenden, grauweißen, später bräunlichen Lamellen sind ausgebuchtet angewachsen, zumeist ungleich lang und bauchig sowie an der Schneide hell bewimpert; die elliptischen Sporen sind 7–11 × 5–7 µm groß, das Sporenpulver tonfarben bis braun. Der zylindrische, weißliche Stiel, der 3–6 cm lang und nur 0,3–0,7 cm dick wird, ist in Hutnähe flockig, weiter unten dagegen fein faserig und an der Basis manchmal ein wenig verdickt und weißfilzig.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern, aber auch in Parks und Gärten vor, wo die Pilze oft in Gruppen wachsen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai bis November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt eine Reihe weiterer Risspilze, die alle giftig oder ungenießbar sind. Sie lassen sich zumeist nur schwer voneinander unterscheiden, aber da die meisten klein und

dünnfleischig sind, werden sie von Sammlern normalerweise sowieso nicht beachtet.

WERT

Giftig.

INFO

Die Risspilze verdanken ihren umgangssprachlichen Namen der eingerissenen Huthaut, die für viele, allerdings längst nicht für alle Angehörigen dieser Gruppe, typisch ist.

KEGELIGER RISSPILZ

(Inocybe rimosa)

SYNONYM

Inocybe fastigiata

MERKMALE

Der Hut dieses Risspilzes ist 3–8 cm groß und anfangs kegelförmig mit einem spitzen Buckel, später dann stärker ausgebreitet, aber weiterhin gebuckelt. Die Huthaut ist gelblich bis gelb- oder rehbraun, radial gefasert und am Rand normalerweise tief eingerissen, vor allem im Alter. Das

Fleisch ist weißlich und ziemlich fest; die gedrängt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind jung graugelb oder auch olivgrau, später dann bräunlich. Die Sporen haben eine Größe von 10–13 × 6–8 µm, das Sporenpulver ist braun. Der bis 10 cm lange und weniger als 1 cm dicke, zylindrische Stiel ist weißlich und längsfaserig gestreift sowie an der Spitze oft etwas flockig bereift.

STANDORT

Die häufige Art kommt sowohl in Laub- als auch Nadelwäldern vor, man findet sie aber manchmal auch an Wegen und Waldrändern oder in Parks, Gärten und auf Wiesen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Zuordnung dieser Art zur Gruppe der Risspilze ist einfach, denn der Rand ist normalerweise in typischer Weise stark eingerissen. Die Abgrenzung von anderen Risspilzen ist dagegen schwierig und in vielen Fällen nur mithilfe eines Mikroskops möglich. Da die ganze Gruppe nur ungenießbare und giftige Arten umfasst, sind diese Pilze für Sammler aber sowieso uninteressant.

WERT

Giftig.

INFO

Der Kegelige Risspilz enthält, wie auch die meisten seiner Verwandten, ein Nervengift namens Muskarin, das zumeist schon recht schnell nach dem Genuss der Pilze (wenige Minuten bis höchstens zwei Stunden) Symptome wie kalten Schweiß, Übelkeit, Pupillenverengung, Sehstörungen, niedrigen Blutdruck, langsamen Puls, Atemnot, Bauchkoliken und Erbrechen hervorruft. Diese Symptome sind darauf zurückzuführen, dass Muskarin eine große strukturelle Ähnlichkeit mit Acetylcholin hat, einer Substanz, die der menschliche Körper zur Übertragung von Impulsen zwischen einzelnen Nervenzellen beziehungsweise zwischen Nerven- und Muskel- oder Drüsenzellen benutzt.

GEMEINES STOCKSCHWÄMMCHEN

Echtes Stockschwämmchen

(Kuehneromyces mutabilis)

SYNONYME

Pholiota mutabilis, Galerina mutabilis

MERKMALE

Der halbkugelige, später ausgebreitete und zumeist gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 4–8 cm und eine gelb-, zimt- oder rotbraune Färbung, wobei die Hutmitte zumeist heller ist als der Rand. Das brüchige Fleisch ist weißlich, im Stiel auch braun; die gedrängt stehenden, angewachsenen oder manchmal leicht herablaufenden Lamellen sind zunächst gelblich, dann oft auch zimt- oder rostbraun. Die Sporen haben eine Größe von 6–8 × 4–5 µm; sie sind elliptisch, glatt und mit deutlich sichtbarem Keimporus; das Sporenpulver ist rostbraun. Der zylindrische und bei älteren Exemplaren zumeist hohle Stiel hat eine Länge von 3–10 cm und eine Dicke von 0,4–0,7 cm. Normalerweise ist auch ein häutiger Ring vorhanden, unter dem der Stiel rostbraun und schuppig aussieht, während er darüber hellgelb gefärbt ist.

STANDORT

Die häufige Art kommt vorzugsweise auf abgestorbenen Laubbäumen vor, wobei sie stets in Büscheln wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem tödlich giftigen **Nadelholz-Häubling** (*Galerina marginata*, S. 103), der hauptsächlich auf Nadelhölzern vorkommt, einen glatten Stiel hat und nach Mehl riecht, während das Stockschwämmchen einen angenehm aromatischen Geruch besitzt. Der auf Nadel- und Laubholz vorkommende, ebenfalls giftige **Grünblättrige Schwefelkopf** *(Hypholoma fasciculare)* hat ebenfalls einen glatten, unberingten Stiel und zumeist grünliche Lamellen.

Daneben gibt es aber noch weitere, büschelig auf Holz wachsende Arten, etwa den ungenießbaren **Sparrigen Schüppling** (*Pholiota squarrosa*, S. 146), der grobe, abstehendere Schuppen an Hut und Stiel hat. Der gekocht essbare Samtfußrübling (*Flammulina velutipes*, S. 102) hat eine samtartig behaarte Stielbasis und wächst zwischen September und April („Winterpilz“). Die beiden **Hallimasch**-Arten (*Armillaria mellea* und *Armillaria ostoyae*, S. 78–79) haben einen schuppigen Hut, weißes Sporenpulver und riechen nicht nach Mehl.

WERT

Schmackhafter Speisepilz.

TIPP

Das Stockschwämmchen eignet sich gut für Pilzsuppen, wobei man die unteren, zähen Stielteile verwerfen sollte. Leider kann der Pilz aber leicht mit sehr giftigen Arten verwechselt werden, sodass man unerfahrenen Sammlern den Verzehr nicht empfehlen kann.

VIOLETTER LACKTRICHTERLING

Amethystblauer Lacktrichterling, Bläuling

(Laccaria amethystina)

MERKMALE

Der dünnfleischige Hut dieser Art ist nur 2–7 cm groß, aber die kleinen Pilze sind dank ihrer lebhaften violetten Färbung dennoch kaum zu übersehen, auch wenn die Farben im Alter oft etwas verblassen. Die Huthaut ist matt bis fein geschuppt, der Rand des gewölbten, in der Mitte eingedrückten Hutes bleibt lange eingerollt, später ist er dann zumeist wellig verbogen und normalerweise gerieft, im Alter auch tief gefurcht. Das Fleisch ist leicht violett und ohne besonderen Geschmack oder Geruch, die dicken, entfernt stehenden Lamellen sind ähnlich wie der Hut gefärbt, können im Alter aber auch weiß bestäubt sein, was an den kugeligen, stachligen, 8–10 µm großen, hellen Sporen liegt, die bei Reife in großer Zahl freigesetzt werden. Der normalerweise weniger als 1 cm dicke und bis zu 4 cm lange Stiel ist ebenfalls violett, längs gefasert und an der Basis oft weißfilzig.

STANDORT

Der häufige Violette Lacktrichterling kommt in Nadel- oder Laubwäldern mit feuchten Böden vor, wo man die Pilze oft in Gruppen zwischen Moos finden kann. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ausgebleichte Exemplare können mit dem giftigen **Gemeinen Rettich-Helmling** *(Mycena pura)* verwechselt werden, der allerdings einen rettichartigen Geruch, einen deutlich gebuckelten Hut und weiße, gedrängt stehende Lamellen besitzt. Der giftige **Lilaseidige Risspilz** *(Inocybe lilacina)* hat ebenfalls einen gebuckelten Hut und gedrängt stehende Lamellen, außerdem ist sein Sporenpulver nicht

weiß, sondern braun, sodass sich die anfangs cremefarbenen Lamellen bei Reife dunkel verfärben (siehe auch **TIPP**).

WERT

Essbar. Allerdings sollten nur die Hüte verwendet werden.

TIPP

Eine Verwechslung mit dem **Lilaseidigen Risspilz** *(Inocybe lilacina)* kann gefährlich werden, denn er enthält Muskarin (siehe **INFO** bei *Inocybe rimosa*, S. 121 und *Clitocybe dealbata*, S. 86).

RÖTLICHER LACKTRICHTERLING

Roter Lackpilz *(Laccaria laccata)*

MERKMALE

Der zunächst gewölbte, später flache bis niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 1–5 cm. Er ist sehr dünnfleischig und normalerweise rosa, manchmal aber auch rötlich gefärbt. Die Huthaut sieht anfangs glatt und kahl aus, dann zumeist etwas flockig oder fein schuppig, bevor sie

später häufig aufbricht. Das rosafarbene Fleisch kann ziemlich zäh sein; die entfernt stehenden, gegabelten Lamellen sind am Stiel angewachsen und haben manchmal Zwischenlamellen. Ihre Färbung ist rosa bis fleischfarben, bei alten Exemplaren sind sie durch das Sporenpulver oft weiß bestäubt. Die rundlichen, stachligen Sporen haben eine Größe von 8–10 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der Stiel hat eine Länge von 5–10 cm und eine Dicke von 0,2–0,6 cm; er ist oft gekrümmt, manchmal auch breitgedrückt oder in sich verdreht und im Alter häufig röhrenartig ausgehöhlt. Seine Färbung ähnelt der des Hutes; an der Basis kann ein weißer Myzelfilz vorhanden sein.

STANDORT

Die sehr häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern, aber auch in Parks und an Wegrändern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen, ebenfalls essbaren **Lacktrichterlingen**, die sich durch die etwas unterschiedliche Färbung unterscheiden. Allerdings kann der Rötliche Lacktrichterling, nicht zuletzt bedingt durch unterschiedliche Witterungsbedingungen, sehr variabel gefärbt sein, sodass die Bestimmung oft schwierig ist. Für wenig erfahrene Sammler besteht daher die Gefahr einer Verwechslung mit Hautköpfen, etwa dem giftigen **Blutroten Hautkopf** (*Cortinarius sanguineus*, S. 95) oder giftigen **Risspilzen** (Gattung *Inocybe*, S. 119–121).

WERT

Essbar.

TIPP

Wegen seines würzigen Geschmacks lässt sich dieser Pilz gut in Suppen und Saucen verwenden; die zähen Stiele sind für den Verzehr ungeeignet.

GOLDFLÜSSIGER MILCHLING

(Lactarius chrysorrheus)

MERKMALE

Der zunächst gewölbte, später flach ausgebreitete bis niedergedrückte Hut, dessen Rand anfangs eingerollt ist, erreicht einen Durchmesser von 4–8 cm. Die glatte Huthaut, die bei Feuchtigkeit schmierig sein kann, ist gelblich bis

hellorange oder fleischfarben und weist dunklere konzentrische Zonen auf. Das weiße Fleisch schmeckt bei jungen Exemplaren noch mild, später ist es dann aber scharf und oft auch bitter; die reichlich vorhandene weiße Milch verfärbt sich an der Luft nach einigen Minuten schwefelgelb. Die gedrängt stehenden, oft etwas am Stiel herablaufenden Lamellen sind zunächst cremefarben, später dann hellorange bis fleischfarben. Die rundlichen, warzigen Sporen haben eine Größe von 6–9 × 6–7 µm; das Sporenpulver ist cremefarben bis leicht gelblich. Der zylindrische Stiel, der eine Länge von 5–10 cm und eine Dicke von bis zu 1 cm hat, ist im Alter häufig hohl. Seine Färbung ähnelt bei älteren Exemplaren der des Hutes, jung sind die Stiele etwas heller.

STANDORT

Die vor allem im Flachland stellenweise häufige Art kommt in Laub- und Mischwäldern vor, wo sie gern unter Eichen, Buchen oder Kastanien, in Südeuropa auch unter Esskastanien wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt noch weitere, ungenießbare Milchlinge, deren Milch sich ebenfalls gelblich verfärbt, etwa den **Ungezonten** oder **Scharfen Schwefel-Milchling** *(Lactarius decipiens)*, dessen Hut aber nicht die typische Zonierung des Goldflüssigen Milchlings aufweist. Außerdem gibt es noch zahlreiche andere Milchlings-Arten mit ähnlicher Färbung, deren Milch aber nicht gelb wird, etwa den **Lärchen-Reizker** *(Lactarius porninsis)*.

WERT

Die Art wird unterschiedlich bewertet. So bezeichnen einige Autoren sie als giftig, andere bezweifeln das, was aber keine große Rolle spielt, weil die Pilze wegen des scharfen, bitteren Geschmacks sowieso ungenießbar sind.

INFO

Typisch für die große Gruppe der Milchlinge ist der Milchsaft, der beim Anschneiden des Fleisches austritt. Bei den meisten Arten ist dieser Milchsaft von scharfem oder bitterem Geschmack, sodass sie ungenießbar sind.

EDEL-REIZKER

Echter Reizker *(Lactarius deliciosus)*

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später flache und niedergedrückte oder trichterförmige, manchmal leicht gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 5–15 cm. Er ist orange-, hell- oder ziegelrot, oft auch leicht bräunlich; die Huthaut weist konzentrische Ringzonen auf und wird bei Feuchtigkeit häufig etwas schleimig. Das brüchige Fleisch ist weißlich bis blassrosa oder gelblich; bei Verletzung tritt ein orange- bis

karottenfarbener Saft aus. Die gedrängt stehenden Lamellen sind ungleich lang und laufen am Stiel herab; ihre Farbe ist hell- bis rotorange, im Alter oder bei Berührung verfärben sie sich zumeist grünlich. Die rundlichen oder leicht elliptischen, warzigen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 6–7 µm; das Sporenpulver ist cremefarben bis ocker oder leicht rosa. Der Stiel ist 3–7 cm lang und 1–2 cm dick, zylindrisch und zur Basis hin verjüngt; im Alter wird er oft hohl. Seine Farbe gleicht der des Hutes; er kann aber dunklere Flecken aufweisen und an der Basis manchmal einen weißen Filz.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern vor und dort vorzugsweise unter Kiefern. Kalkböden werden bevorzugt; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Innerhalb dieser Gattung gibt es zwar keine stark giftigen Arten, aber dennoch Vertreter, die nicht zum Verzehr geeignet sind, etwa der bitter schmeckende **Fichten-Reizker** *(Lactarius deterrimus)*, der hauptsächlich unter Fichten vorkommt. Übelkeit und Erbrechen kann dagegen der **Bruch-Reizker** (*Lactarius helvus*, S. 127) verursachen, der allerdings stark nach Maggi riecht, ähnlich wie der essbare **Kampfer-Milchling** *(Lactarius camphoratus)*.

WERT

Guter Speisepilz, dessen Hut man panieren und wie ein Schnitzel braten kann.

INFO

Diese Art gehört zu den sogenannten Blut-Reizkern, die alle einen typischen orange- bis karottenfarbenen Milchsaft enthalten.

BRUCH-REIZKER

Maggipilz, Filziger Milchling *(Lactarius helvus)*

MERKMALE

Der zunächst flach gewölbte, dann niedergedrückt oder leicht trichterförmige, leder- bis ockergelbe, manchmal auch rötliche Hut hat einen Durchmesser von 5–16 cm. Der Rand ist sehr dünn, anfangs eingerollt, später unregelmäßig verbogen; auf der Huthaut sind in der Mitte oft flockige Schuppen zu erkennen. Das brüchige, hellgelbe oder ockerfarbene, an der Stielbasis auch rotbraune Fleisch enthält einen farblosen Milchsaft, der auffallend nach Maggiwürze riecht, besonders beim Trocknen. Die gedrängt stehenden, manchmal auch gegabelten Lamellen sind angewachsen oder laufen etwas am Stiel herab; ihre Färbung ist anfangs cremefarben bis gelblich, später auch rötlich; im Alter können sie durch die herausquellenden Sporen auch weiß bestäubt sein. Die Sporen, die eine Größe von 7–9 × 6–7 µm haben, sind rundlich bis leicht elliptisch und warzig; das Sporenpulver ist gelb. Der zylindrische, im Alter zumeist hohle, 4–12 cm lange und 1–3 cm dicke Stiel ist etwas heller als der Hut.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich in feuchten, moosreichen Nadelwäldern vor und dort vorzugsweise unter Fichten; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der essbare, etwas kleinere und dunklere **Kampfer-Milchling** *(Lactarius camphoratus)* riecht ebenfalls nach Maggi. Er wird in getrockneter und pulverisierter Form gern als Gewürzpilz für Suppen und Soßen verwendet.

WERT

Giftig. Besonders beim Verzehr größerer Mengen kommt es häufig zu Übelkeit und Erbrechen (siehe **INFO**).

INFO

Früher hielt man die Art nur für roh giftig, während sie gekocht als essbar galt. Inzwischen ist man sich aber sicher, dass die Art auch zubereitet Magen- und Darmbeschwerden hervorrufen kann, sodass von einer Verwendung abgeraten wird.

LANGSTIELIGER PFEFFER-MILCHLING

(Lactarius piperatus)

SYNONYM

Lactifluus piperatus

MERKMALE

Der zunächst flach gewölbte, später ausgebreitete und trichterförmig vertiefte Hut, dessen Rand anfangs eingerollt ist, erreicht einen Durchmesser von 5–15 cm. Die Huthaut ist weiß bis cremeweiß und bei jungen Exemplaren glatt, während ältere Hüte oft eine leicht höckerige oder runzlige Oberfläche haben und zudem häufig gelblich bis bräunlich gefleckt sind. Das feste Fleisch ist weißlich und läuft an der Luft normalerweise gelblich an; der Milchsaft ist ebenfalls weiß und von brennend scharfem Geschmack. Die sehr dünnen, gedrängt stehenden Lamellen, die weiß oder cremefarben sind, laufen ein wenig am Stiel herab; die fein warzigen Sporen sind 8–10 × 6–7 µm groß; das Sporenpulver ist weiß bis cremefarben. Der zylindrische Stiel, der eine Länge von 5–8 cm und eine Dicke von bis zu 3 cm hat, ist zur Basis hin verjüngt; seine Färbung reicht von weiß bis cremefarben oder gelblich.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art ist hauptsächlich in Laub- oder Mischwäldern zu finden und dort vor allem unter Buchen und Eichen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt eine ganze Reihe hell gefärbter Milchlinge mit denen man diese Art verwechseln könnte, etwa den ebenfalls ungenießbaren **Wolligen Milchling** (*Lactarius vellereus*, S. 132), dessen Fleisch aber nicht gelblich anläuft und den **Grünenden Pfeffer-Milchling** *(Lactarius glaucescens)*, dessen Fleisch sich an der Luft langsam grünlich verfärbt.

WERT

Der Langstielige Pfeffer-Milchling wird zumeist als ungenießbar eingestuft. Es soll aber Sammler geben, die ihn trotz des sehr scharfen Geschmacks in Mischpilzgerichten oder getrocknet und gemahlen anstelle von Pfeffer verwenden.

INFO

In Europa kommen über 100 verschiedene Milchlings-Arten vor, von denen die meisten wegen ihres scharfen Geschmacks als ungenießbar gelten.

ROTBRAUNER MILCHLING

Paprikapilz *(Lactarius rufus)*

MERKMALE

Der anfangs flach gewölbte, später abgeflachte und niedergedrückte oder leicht trichterförmige Hut hat einen Durchmesser von 3–10 cm und normalerweise einen

kleinen, spitzen Buckel. Die Huthaut ist dunkelrot bis rotbraun und normalerweise fein filzig bereift, vor allem am Rand. Das brüchige, weiße (an der Stielbasis auch rötliche) Fleisch enthält einen weißen Milchsaft mit sehr scharfem, paprikaartigem Nachgeschmack. Die gedrängt stehenden, am Stiel angewachsenen und manchmal ein wenig herablaufenden Lamellen sind schmal und ungleich lang; ihre Farbe ist zunächst gelblich, dann ocker bis rötlich. Die warzigen Sporen haben eine Größe von 7–10 × 5–7 µm; sie sind rundlich bis elliptisch, das Sporenpulver ist weißlich. Der Stiel ist 3–7 cm lang und 0,8–1,5 cm dick, zylindrisch und im Alter zumeist hohl; seine Farbe ähnelt der des Hutes, an der Basis kann ein weißfilziger Überzug vorhanden sein.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern und dort gern unter Kiefern vor, wobei saure Böden bevorzugt werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen Milchlingen, etwa dem ebenfalls ungenießbaren **Eichen-Milchling** *(Lactarius quietus)*, der aber einen gelblichen Milchsaft ausscheidet, hauptsächlich unter Eichen wächst und nach altem Fett riecht. Der essbare **Kampfer-Milchling** *(Lactarius camphoratus)* riecht deutlich nach Maggi.

WERT

❌ Ungenießbar

TIPP

Allgemein gilt dieser Pilz wegen seines scharfen Geschmacks als ungenießbar, aber es scheint Methoden zu geben, ihn genießbar zu machen, etwa durch langes Wässern (mindestens 12 Stunden) und mehrmaliges Abkochen in Salzwasser. Danach soll er sich vor allem zum Einlegen in Essig eignen.

WEINROTER KIEFERN-REIZKER

Blut-Reizker *(Lactarius sanguifluus)*

MERKMALE

Der zunächst flach gewölbte, später ausgebreitete und trichterförmig vertiefte Hut, dessen Rand anfangs eingerollt ist, erreicht einen Durchmesser von 6–15 cm. Die Huthaut ist orange bis fleischfarben oder weinrot, im Alter häufig

auch grünlich gefleckt, bei Feuchtigkeit kann die Oberfläche außerdem zumeist leicht schmierig sein. Das feste Fleisch ist weißlich und läuft beim Durchschneiden wegen der austretenden bitteren, roten Milch schnell rötlich an, bevor es sich dann später zumeist grünlich verfärbt. Die sehr dünnen, gedrängt stehenden, anfangs cremefarbenen bis gelblichen, später fleischfarbenen bis weinroten Lamellen, die ein wenig am Stiel herablaufen, sind oft mit kürzeren Zwischenlamellen durchsetzt; die kugeligen bis elliptischen Sporen sind 8–10 × 7–9 µm groß, das Sporenpulver ist creme- bis ockerfarben. Der zylindrische, im Alter oft hohle Stiel, der eine Länge von 4–6 cm und eine Dicke von bis zu 2,5 cm hat, ist zur Basis hin zumeist verjüngt; seine Färbung reicht von orangerot bis fleischfarben oder leicht violett, außerdem sind oft dunklere Flecken vorhanden.

STANDORT

Die wärmeliebende Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern mit Kalkboden vor und dort vor allem unter Kiefern, manchmal aber auch in der Nähe von Wacholderbüschen. In Mitteleuropa findet man sie fast nur an klimatisch begünstigten Standorten, während sie im Mittelmeerraum sehr viel häufiger ist. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine ähnliche Form und Färbung hat der **Edelreizker** (*Lactarius deliciosus*, S. 126), dessen rötliche Milch sich aber auch nach längerer Zeit nicht grünlich verfärbt. Beim **Kiefern-Reizker** *(Lactarius semisanguifluus)* oder beim **Fichten-Reizker** *(Lactarius deterrimus)* verfärbt sich die Milch erst nach einiger Zeit rötlich, während sie anfangs orangefarben ist. Alle drei Arten sind ebenfalls essbar.

WERT

Essbar.

TIPP

Der Weinrote Kiefern-Reizker gehört zu den schmackhafteren Arten dieser Gruppe. Da er in Mitteleuropa vergleichsweise selten ist, steht er in vielen Ländern allerdings unter Schutz.

BIRKEN-REIZKER

Birken-Milchling, Zottiger Reizker

(Lactarius torminosus)

MERKMALE

Der jung gewölbte, später breit trichterförmige Hut hat eine fleischrosa bis bräunliche Färbung mit dunklen, konzentrischen Ringen und einen Durchmesser von 4–14 cm. Der Rand ist lange eingerollt und mit dem Stiel faserig

verbunden, nach dem Aufreißen des Velums bleiben normalerweise lange, zottige „Haare“ am Hutrand zurück. Das brüchige weiße Fleisch kann unter der Huthaut auch rötlich gefärbt sein; der Milchsaft ist weiß und verändert sich auch an der Luft nicht. Die gedrängt stehenden, schmalen, etwas am Stiel herablaufenden Lamellen sind normalerweise weißlich, können aber auch leicht rosa überlaufen sein. Die Sporen haben eine Größe von 8–10 × 6–7 µm. Sie sind rundlich bis elliptisch mit einem warzigen Muster; das Sporenpulver ist cremefarben bis gelblich oder rosa. Der zylindrische und an der Basis häufig etwas verjüngte, im Alter zumeist hohle Stiel kann 3–8 cm lang und 1–3 cm dick werden; seine Färbung reicht von weißlich bis blassrosa, das Fleisch ist hart und brüchig.

STANDORT

Die häufige Art kommt in lichten Laubwäldern oder Parks, vorzugsweise unter Birken, vor, wobei saure, nicht allzu feuchte Böden bevorzugt werden. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

WERT

Die Art gilt als ungenießbar oder sogar giftverdächtig, denn sie soll Magen- und Darmbeschwerden hervorrufen können. Nach einer speziellen Behandlung (siehe *Lactarius rufus*, S. 129) scheint sie sich aber zum Verzehr zu eignen. Allerdings ist die Qualität dieser Art so gering, dass von einer Verwertung abgeraten wird.

TIPP

Aufgrund des lange eingerollten und in typischer Weise zottigen Hutrandes lässt sich der Birken-Reizker leicht von anderen Milchlingen unterscheiden.

WOLLIGER MILCHLING

Erdschieber *(Lactarius vellereus)*

SYNONYM

Lactifluus vellereus

MERKMALE

Der flach ausgebreitete und niedergedrückte, später zumeist trichter- oder schüsselförmige Hut mit lange eingerolltem Rand hat einen Durchmesser von 8–25 cm. Die Huthaut, an der häufig Erdreste hängen, ist normalerweise weiß und samtig, manchmal sind aber auch ockerfarbene Flecken vorhanden. Das weiße, brüchige Fleisch enthält einen weißen Milchsaft mit sehr scharfem, fast brennendem Geschmack. Die anfangs entfernt, später auch enger stehenden, oft gegabelten Lamellen laufen am Stiel herab; sie sind zunächst weiß, können im Alter aber auch ockerfarbene Flecken aufweisen und scheiden manchmal wasserklare Tropfen aus. Die rundlichen bis leicht elliptischen, warzigen Sporen haben eine Größe von 6,5–9,5 × 5–7 µm; das Sporenpulver ist weißlich. Der ähnlich wie der Hut gefärbte Stiel ist 3–6 cm lang und 3–5 cm dick.

STANDORT

Die im Flachland durchaus häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Andere Milchlinge, etwa der ein wenig größere, ungenießbare **Rosascheckige Milchling** *(Lactarius controversus)* mit seinen rosafarbenen Lamellen, der **Langstielige Pfeffer-Milchling** (*Lactarius piperatus*, S. 128) und der **Grünende Pfeffer-Milchling** *(Lactarius glaucescens)*, deren Fleisch sich gelb bzw. grünblau verfärbt. Ähnlich sieht auch der **Blaublättrige Weiß-Täubling** *(Russula delica)* aus, der allerdings keinen Milchsaft ausscheidet.

WERT

☒ Ungenießbar.

TIPP

Dieser Pilz gilt wegen seiner Schärfe allgemein als ungenießbar, obwohl es Sammler geben soll, die ihn nach längerem Wässern und Abkochen wie Bratkartoffeln zubereiten (siehe auch *Lactarius rufus*, S. 129).

BRÄTLING

Milchbrätling, Birnen-Milchling *(Lactarius volemus)*

MERKMALE

Der gewölbte, später niedergedrückte oder im Alter auch trichterförmige Hut hat einen Durchmesser von 7–15 cm und eine gelb-, orange- oder rotbraune Färbung, wobei in der Mitte manchmal rötliche Flecken zu erkennen sind. Die Huthaut ist jung samtig, später zumeist kahl und alt oft rissig. Das brüchige, leicht nach Hering riechende, normalerweise weiße Fleisch kann durch den nachdunkelnden Milchsaft auch bräunlich verfärbt sein; der klebrige, weißliche Milchsaft hat anfangs einen süßlichen, später einen bitteren Geschmack. Die gedrängt stehenden Lamellen sind am Stiel angewachsen oder auch ein wenig herablaufend; ihre Farbe ist weiß bis gelblich, Druckstellen werden braunfleckig, bei Verletzung wird reichlich Milchsaft abgesondert. Die rundlichen, warzigen Sporen sind 8–10 µm groß; das Sporenpulver ist weißlich bis cremefarben. Der glatte Stiel, der eine Länge von 4–12 cm und eine Dicke von 1–2,5 cm hat, ist zylindrisch, etwas heller als der Hut und oft zart bereift.

STANDORT

Die nicht sehr häufige, in manchen Gegenden auch völlig fehlende Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor und dort gern unter Kiefern; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem giftigen **Birken-Reizker** (*Lactarius torminosus*, S. 131) und anderen braunen **Milchlingen**, von denen viele ungenießbar sind. Wegen des typischen Heringsgeruchs und des bei Verletzungen reichlich austretenden süßen Milchsaftes lassen sich Verwechslungen aber leicht vermeiden.

WERT

Geschätzter Speisepilz. Der heringsartige Geruch verschwindet bei der Zubereitung.

TIPP

Dieser Pilz darf keinesfalls gekocht, sondern nur kurz gebraten werden – wie der Name sagt, weil er sich sonst in eine unappetitliche, leimartige Masse verwandelt.

ANIS-ZÄHLING

(Lentinellus cochleatus)

SYNONYM

Lentinus cochleatus

MERKMALE

Der 3–8 cm große Hut dieser Art kann recht vielgestaltig sein. Häufig ist er trichter- oder trompetenförmig, es gibt aber auch Exemplare mit spatel-, zungen- oder löffelförmigen Hüten. Der Rand ist normalerweise eingerollt, wobei besonders die trichterförmigen Hüte häufig einseitig tief eingeschnitten sind. Die Färbung ist fleischfarben bis rotbraun, bei älteren Exemplaren kann sie aber stark ausgebleicht sein; typisch ist außerdem, dass der Hut normalerweise exentrisch am Stiel angewachsen ist und dass zumeist mehrere Fruchtkörper büschelartig miteinander verwachsen sind. Das anfangs weiche, elastische Fleisch, das später lederartig zäh wird, ist weißlich bis leicht bräunlich und riecht stark nach Anis; die cremefarbenen bis leicht bräunlichen, gedrängt stehenden Lamellen haben eine gekerbte Schneide und laufen weit am Stiel herab. Die rundlichen, feinwarzigen Sporen sind 4–5 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der zähe Stiel, der 1–3 cm lang und 0,5–1 cm dick wird und häufig gedreht ist, hat eine ähnliche Färbung wie der Hut und ist außerdem zumeist längs gefurcht.

STANDORT

Der Anis-Zähling wächst zumeist in dichten Büscheln an der Stammbasis oder an Stümpfen von Laub- oder Nadelbäumen, manchmal auch auf alten Ästen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist wegen der typischen Wuchsform und des starken Anisgeruchs praktisch unverwechselbar. Eine gewisse Ähnlichkeit hat der **Austernseitling** (*Pleurotus ostreatus*, S. 148), dessen Lamellen – und ebenso der Stiel – aber weiß sind und dem der typische Anisgeruch fehlt.

WERT

Die Fruchtkörper gelten jung als essbar, während ältere Exemplare sehr zäh sind, was schon im umgangssprachlichen Namen zum Ausdruck kommt. Normalerweise wird der stark nach Anis und damit ein wenig an Weihnachtsplätzchen erinnernde Pilz, der auch geschmacklich ohne besonderen Wert ist, nur selten gesammelt.

INFO

Neben stark duftenden Exemplaren findet man manchmal auch solche, die praktisch geruchlos sind, sich aber sonst nicht von herkömmlichen Fruchtkörpern unterscheiden. Sie werden normalerweise als Varietät eingestuft *(Lentinellus cochleatus* var. *inolens)*, manchmal aber auch als eigene Art mit dem Namen **Geruchloser Zähling** *(Lentinellus inolens)*.

FLEISCHBRÄUNLICHER SCHIRMLING

(Lepiota brunneoincarnata)

MERKMALE

Der anfangs gewölbte bis glockenförmige, später flach ausgebreitete und zumeist gebuckelte, 2–5 cm große Hut dieses kleinen Pilzes ist in großen Teilen dicht mit konzentrisch angeordneten, rosa- bis rot- oder kastanienbraunen, manchmal auch violettbraunen Schuppen auf hellem Grund besetzt, wobei die Mitte oft

noch nicht schuppig aufgebrochen und daher durchgängig dunkel gefärbt ist. Wenn man es reibt, läuft das normalerweise weißliche, unter der Huthaut auch bräunliche, fruchtig riechende Fleisch zumeist ein wenig rötlich an. Die entfernt stehenden, freien Lamellen sind weißlich mit einer fein gekerbten Schneide, außerdem können zahlreiche Zwischenlamellen vorhanden sein. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 7–9 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische Stiel, der eine Länge von 3–4 cm und eine Dicke von bis zu 0,5 cm hat, ist fleischbraun gefärbt und weist eine (oft nur angedeutete) faserige Ringzone auf, unterhalb der oft mehrere dunkle Gürtelzonen zu erkennen sind; außerdem ist die Basis oft leicht knollig.

STANDORT

Die seltene Art kommt hauptsächlich dort vor, wo feuchte Grasflächen vorhanden sind, etwa an Weg- und Waldrändern oder auf Lichtungen, aber manchmal auch auf Wiesen oder in Parks und Gärten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Oberflächlich betrachtet besteht eine gewisse Ähnlichkeit mit essbaren Schirmlingen, etwa dem **Parasol** (*Macrolepiota procera*, S. 140), die aber deutlich größer sind. Eine nah verwandte, sehr ähnliche Art ist der ebenfalls tödlich giftige **Fleischrötliche Schirmling** *(Lepiota helveola)*, dessen Hauptverbreitungsgebiet im Süden Europas liegt, bei dem es sich aber möglicherweise auch nur um eine Varietät von *Lepiota brunneoincarnata* handelt. Daneben gibt es noch weitere *Lepiota*-Arten, die ebenfalls

giftig sind, auch wenn sie nicht das gefährliche Amanitin enthalten, etwa den **Kastanienbraunen Schirmling** (*Lepiota castanea*, S. 136).

WERT

☠ Tödlich giftig.

INFO

Viele Arten dieser Gattung sind genauso tödlich giftig wie der **Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71), sodass dringend geraten wird, auf das Sammeln von Arten zu verzichten, die auch nur eine entfernte Ähnlichkeit mit diesen kleinen Schirmlingen haben.

KASTANIENBRAUNER SCHIRMLING

(Lepiota castanea)

MERKMALE

Der anfangs gewölbte bis glockige, später flach ausgebreitete und zumeist gebuckelte Hut dieses kleinen Pilzes ist rot- bis kastanienbraun. Er hat einen Durchmesser von 2–4 cm; die Huthaut zerreißt bei älteren Exemplaren in konzentrische, um die Mitte des Hutes angeordnete, feine, körnige Schuppen, zwischen denen oft der helle Untergrund zu sehen ist. Das Fleisch ist normalerweise weißlich, kann in der Stielrinde aber auch ein wenig bräunlich aussehen; die entfernt stehenden, relativ breiten, freien Lamellen sind weißlich, verfärben sich später aber häufig auch gelbbraun, besonders wenn Druckstellen vorhanden sind. Die länglichen Sporen haben eine Größe von 9–13 × 3–5 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische Stiel, der eine Länge von 3–4 cm und eine Dicke von 0,2–0,4 cm hat, ist zumeist etwas heller als der Hut; unterhalb der nur angedeuteten Ringzone sind normalerweise kleine braune Schuppen vorhanden.

STANDORT

Die nicht besonders häufige Art kommt hauptsächlich in Nadel- und Laubwäldern vor, manchmal aber auch in Parks und dort gern unter Pappeln; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

WERT

Giftig. Die Art galt lange als ähnlich stark giftig wie der gefährliche **Grüne Knollenblätterpilz**. Allerdings haben genauere Untersuchungen gezeigt, dass der Kastanienbraune Schirmling keine Amatoxine (siehe *Amanita phalloides*, S. 70–71) enthält, sondern andere Giftstoffe.

TIPP

Im südlichen Europa ist der ähnliche, allerdings tödlich giftige **Fleischrosa Schirmling** *(Lepiota subincarnata)* eine weit verbreitete Schirmlings-Art. Er besitzt einen rosa bis leicht bräunlichen, normalerweise schuppig aufgerissenen, bis 4 cm großen Hut und weiße Lamellen, die sich an der Schneide oft ebenfalls rosa verfärben. In Mitteleuropa kommt die wärmeliebende Art, die ähnlich giftig ist wie der **Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71), nur an klimatisch begünstigten Standorten vor.

WOLLIGGESTIELTER SCHIRMLING

(Lepiota clypeolaria)

MERKMALE

Der 5–8 cm große Hut dieses Schirmlings ist anfangs halbkugelig, später glockenförmig bis ausgebreitet und normalerweise leicht gebuckelt. Die helle Huthaut ist größtenteils mit mehr oder weniger konzentrisch angeordneten, ockerfarbenen oder hellbraunen, wollig aussehenden Schuppen bedeckt; es gibt aber auch Exemplare, die einfarbig weiß oder cremefarben sind. Typisch ist außerdem, dass die Hutmitte nicht schuppig aufgebrochen, sondern einheitlich braun aussieht und dass am Rand oft noch Reste des Velums vorhanden sind. Das weiße, weiche Fleisch verbreitet einen unangenehm süßlichen Geruch, die gedrängt stehenden, freien Lamellen sind weiß. Die spindelförmigen Sporen haben eine Größe von 13–16 × 5–7 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der 5–8 cm lange und höchstens 1 cm dicke, weiße Stiel besitzt einen Ring, der bei älteren Exemplaren aber oft nicht oder nur noch schlecht zu erkennen ist. Unterhalb dieses Ringes ist der Stiel mit Resten des weißlichen, wollig-filzigen Velums bedeckt, außerdem ist die Basis zumeist leicht knollig verdickt und ein wenig dunkler gefärbt als der restliche Stiel.

STANDORT

Die Art kommt vorzugsweise in Laub- und Mischwäldern vor und dort besonders unter Buchen; man findet die Pilze aber manchmal auch an Wegrändern oder sogar in Gärten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere Schirmlings-Arten, deren Stiel unterhalb des Ringes eine wollig-raufaserige Oberfläche haben. Unter diesen ist der ungenießbare **Gelbflockige Wollstiel-Schirmling** *(Lepiota magnispora)* dem Wolliggestielten Schirmling am ähnlichsten. Allerdings ist dessen Hut ockerfarben bis gelblich und mit zimtbraunen Schuppen bedeckt; außerdem findet man ihn häufiger unter Fichten.

WERT

Giftverdächtig.

INFO

Für Europa sind etwa 60 Arten aus der Gattung *Lepiota* beschrieben, wobei das Hauptverbreitungsgebiet im Mittelmeerraum liegt.

VIOLETTER RÖTELRITTERLING

Nackter Rötelritterling *(Lepista nuda)*

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später flach ausgebreitete, jung leuchtend violette, später zumeist von der Mitte her braun- oder grauviolett ausblassende Hut hat einen Durchmesser von 7–16 cm; der Rand ist anfangs eingerollt, später wellig verbogen. Das Fleisch zeigt eine hellviolette, im Alter auch weißlich oder gelbgrüne Färbung; es ist zart und riecht

süßlich, aber nicht unangenehm. Die gedrängt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind ziemlich dünn, von unterschiedlicher Länge und leicht vom Hut abzulösen; ihre Farbe ist violett, im Alter oft auch braunviolett. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist rosa bis fleischfarben oder rötlich. Der kräftige, 5–10 cm lange und 1,5–2,5 cm dicke Stiel ist wie der Hut gefärbt, manchmal auch etwas heller; seine Basis kann leicht keulig verdickt sein, außerdem ist oft ein violetter Myzelfilz vorhanden.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern, aber auch in Parks oder Gärten vor, wo sie oft in Reihen oder Ringen wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ebenfalls violett gefärbt sind vor allem junge Exemplare des giftigen **Lila Dickfuß** *(Cortinarius traganus)*, dessen Lamellen aber lange von einem Velum bedeckt sind, was normalerweise auch noch bei älteren Exemplaren am Hutrand oder am Stiel zu erkennen ist. Außerdem hat er einen unangenehm stechenden Geruch. Eine violette Färbung oder violett überhauchte Hüte und Stiele haben auch der **Purpurfleckende Klumpfuß** *(Cortinarius purpurascens)* und andere *Lepista*-Arten wie der **Lilastiel-Rötelritterling** *(Lepista saeva)* oder der **Blassblaue Rötelritterling** *(Lepista glaucocana)*, die alle essbar sind.

WERT

Der Violette Rötelritterling soll ein Gift enthalten, das die roten Blutkörperchen schädigt. Dieses wird aber augenscheinlich durch Kochen oder Braten zerstört, sodass man die Art auch als gekocht essbar einstuft. Allerdings soll es auch dann noch zu Verdauungsbeschwerden kommen können, sodass von einem Verzehr abgeraten wird, und man sollte diesen Rötling auch nicht, wie früher üblich, zu Essigpilzen verarbeiten.

INFO

In milden Wintern ist diese Art oft auch noch über den November hinaus anzutreffen, und manchmal erscheinen Exemplare des Violetten Rötelritterlings auch schon im Frühjahr.

BRAUNER RASLING

Büschel-Rasling *(Lyophyllum decastes)*

SYNONYM

Lyophyllum aggregatum

MERKMALE

Der anfangs halbkugelig gewölbte, später flach ausgebreitete, manchmal auch niedergedrückte und besonders am Rand stark wellig verbogene Hut hat einen Durchmesser von 5–12 cm. Seine Farbe ist sehr variabel. Zumeist zeigt er verschiedene Brauntöne, es gibt aber auch weißgraue oder gelbliche Exemplare; die Huthaut wirkt faserig eingewachsen und seidig glänzend. Das weiche und saftige Fleisch ist weißlich, unter der Huthaut manchmal auch grau; die gedrängt stehenden, zumeist leicht herablaufenden und ziemlich elastischen Lamellen sind zunächst weißlich, später auch cremefarben oder grau. Die rundlichen Sporen haben eine Größe von 5–7 µm, das Sporenpulver ist weiß; der zylindrische, längsfaserige Stiel ist 4–12 cm lang und 1–2 cm dick, grauweiß bis cremefarben oder beige und in Hutnähe oft auch mehlig bestäubt.

STANDORT

Die häufige, zumeist in großen Büscheln wachsende Art kommt in lichten Laubwäldern mit Grasboden, aber auch auf Wiesen, an Wegrändern und in Parks oder Gärten vor (oft in der Nähe von Pappeln); die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November, manchmal auch schon im Frühjahr.

WERT

Essbar. Die zähen Stiele sollte man verwerfen.

TIPP

Hüten muss man sich beim Sammeln dieser Art vor Verwechslungen mit dem giftigen **Riesen-Rötling** (*Entoloma sinuatum*, S. 100), der ähnlich gefärbt sein kann wie der Braune Rasling, aber nach Mehl riecht sowie rötlichen Sporenstaub und eckige Sporen besitzt.

PARASOL

Riesenschirmling *(Macrolepiota procera)*

MERKMALE

Der anfangs eiförmige oder fast kugelige, später gewölbte und schließlich flach ausgebreitet Hut hat einen Durchmesser von 10–35 cm und einen kleinen Buckel. Er ist jung vollkommen braun, später platzt die dunkle Huthaut vom Rand her schuppig auf, sodass die helle Grundfärbung sichtbar wird. Das weiße, sich beim Durchschneiden nicht verfärbende Fleisch ist im Hut weich und zart, im Stiel faserig bis holzig und von nussartigem Geschmack. Die gedrängt stehenden, freien, bauchigen Lamellen sind weiß bis gelblich, im Alter auch leicht rötlich oder bräunlich; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 12–24 × 10–16 µm, das Sporenpulver ist weißlich. Der hohle, zylindrische Stiel mit knollig verdickter Basis ist 20–40 cm lang und 1–2 cm dick; er hat jung eine durchgängig braune Färbung und bekommt später durch ein schuppiges Aufplatzen der Oberhaut eine braune Zeichnung. Außerdem besitzt er einen auffallend großen, doppelten, weißen Ring, der sich auf dem Stiel verschieben lässt.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf Waldwiesen und Kahlschlägen, aber auch an Wald- und Wegrändern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem ebenfalls essbaren **Safran-Schirmling** (*Chlorophyllum rachodes*, S. 82–83), der aber nicht so groß wird, und dessen Fleisch bei Verletzung stark rötet. Bei dieser Art sind weitere Verwechslungsmöglichkeiten aufgeführt.

WERT

Gilt als ausgezeichneter Speisepilz. Roh soll die Art allerdings giftig sein.

TIPP

Den Hut des Parasols kann man wie ein Wiener Schnitzel panieren und dann braten. Die zähen Stiele lassen sich höchstens als Pilzpulver verwenden.

NELKEN-SCHWINDLING

Feld-Schwindling *(Marasmius oreades)*

MERKMALE

Der Hut dieser kleinen Art erreicht einen Durchmesser von 2–6 cm. Er ist anfangs kegelförmig, dann ausgebreitet und zumeist wellig verbogen mit einem kleinen stumpfen Buckel. Die Färbung ist hellbeige bis ockerbraun, bei Feuchtigkeit kann die Huthaut aber dunkler sein; der Rand ist gerieft und in feuchtem Zustand durchscheinend. Das

recht feste, elastische Fleisch ist weißlich bis hell ockerbraun und riecht leicht nach Bittermandeln; die breiten, freien, entfernt stehenden Lamellen sind weißlich bis cremefarben und oft durch Querverbindungen verknüpft. Die elliptischen Sporen sind 7–10 × 4–6 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der dünne, biegsame, sehr feste Stiel, der bis 7 cm lang wird, ist zumeist längs gefasert und von ähnlicher Färbung wie der Hut, kann aber an der Basis auch etwas dunkler sein.

STANDORT

Die häufigen Pilze findet man an grasigen Stellen, etwa auf Wiesen oder Weiden, aber auch auf Lichtungen, an Weg- und Straßenrändern oder in Parks und Gärten, wo sie oft in Reihen oder Ringen wachsen Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Unbedingt hüten muss man sich vor einer Verwechslung mit kleinen **Schirmlingen** (Gattung *Lepiota*, S. 135–137), unter denen es ähnlich gefärbte, aber tödlich giftige Arten gibt. Unterscheiden lassen sie sich dadurch, dass Schirmlinge sehr zerbrechliche Stiele besitzen, während die des Nelken-Schwindlings fest und biegsam sind. Eine gewisse Ähnlichkeit haben auch einige Trichterlinge, etwa der giftige **Feld-Trichterling** (*Clitocybe dealbata*, S. 86), die aber zumeist heller gefärbt sind und zudem gedrängt stehende Lamellen haben. Man kann die Art aber auch mit anderen Schwindlingen verwechseln, etwa dem ähnlich aussehenden **Hügel-Schwindling** *(Marasmius collinus)*, der als giftig eingestuft wird, sich aber durch gedrängt stehende Lamellen und einen knoblauchartigen Geruch unterscheidet.

Ungeübte Sammler sollten auf den Verzehr des Nelken-Schwindlings verzichten.

WERT

Essbar (siehe auch **TIPP**).

TIPP

Der Nelken-Schwindling gilt als guter Suppenpilz, eignet sich aber auch zum Trocken. Vor der Verwendung müssen jedoch unbedingt die zähen Stiele entfernt werden.

ROSABLÄTTRIGER HELMLING

(Mycena galericulata)

MERKMALE

Der sehr zarte, anfangs kegel- bis glockenförmige, später gewölbte und zumeist gebuckelte Hut wird nur etwa 2–6 cm

groß. Er ist weißlich bis graubraun oder auch leicht rosa, wobei das Zentrum zumeist etwas dunkler als der Hutrand sein kann; außerdem ist normalerweise eine deutliche radiale Streifung zu erkennen. Das sehr dünne, etwas wässrige Fleisch ist weißlich oder grau und von leicht mehlartigem Geruch und Geschmack; die entfernt stehenden, etwas bauchigen Lamellen sind am Stiel angewachsen und untereinander durch Zwischenlamellen verbunden. Ihre Färbung ist anfangs weißlich oder grau, später aber zumeist rosa überlaufen, was auch den umgangssprachlichen Namen erklärt. Die Sporen sind 9–11 × 7–8 µm groß und eiförmig bis elliptisch, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, graue bis bräunlich gefärbte, hohle Stiel, der an der Basis oft dunkel behaart ist, wird normalerweise 4–7 cm lang, kann in Ausnahmefällen aber auch schon einmal die doppelte Länge erreichen, die Dicke beträgt dagegen nur etwa 0,2–0,5 cm.

STANDORT

Die häufige Art wächst zumeist büschelig auf Baumstümpfen oder abgestorbenen Ästen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und Dezember.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt eine Reihe weiterer Helmlinge, die der hier vorgestellten Art recht ähnlich sind, und von denen einige ungenießbar oder leicht giftig sind. Da sie sich häufig nur geringfügig durch die Farbe des Hutes oder der Lamellen, manchmal aber auch nur durch mikroskopische Merkmale unterscheiden, ist eine genaue Bestimmung sehr schwierig, sodass vom Verzehr des Rosablättrigen Helmlings abgeraten wird.

WERT

Die Art wird normalerweise als essbar, aber nicht sehr ergiebig eingestuft, es gibt aber auch Quellen, die sie als ungenießbar bezeichnen.

INFO

Der Rosablättrige Helmling ist einer der größeren und häufigeren Vertreter dieser Gattung. Die meisten der über 100 anderen europäischen Arten sind so unscheinbar, dass sie zumeist übersehen werden.

ECHTER KNOBLAUCH-SCHWINDLING

Echter Mousseron *(Mycetinis scorodonius)*

SYNONYM

Marasmius alliatus

MERKMALE

Der gerade einmal 1–2 cm große, anfangs kugelige, später gewölbte bis flach ausgebreitete oder auch niedergedrückte und wellige verbogene Hut ist creme- bis lederfarben oder leicht gelblich, oft aber auch rosa bis rosabraun, die Huthaut ist häufig runzlig und am Rand gerippt. Das weißliche, im Stiel auch bräunliche, sehr dünne Fleisch riecht auffallend nach Knoblauch; die weißlichen bis cremefarbenen Lamellen sind zumeist durch Querlamellen miteinander verbunden und am Stiel angewachsen. Die glatten Sporen sind rundlich bis leicht tropfenförmig und 6–9 × 4–5 µm groß, das Sporenpulver ist weiß. Der bis 7 cm lange und nur 10–30 mm dicke, zähe Stiel ist in Hutnähe hellbraun, zur sich oft verjüngenden Basis hin dagegen dunkler braun oder sogar schwarzbraun.

STANDORT

Die Art, die man nach kräftigen Regenfällen manchmal in größerer Zahl findet, ist ein typischer Bewohner von Nadelwäldern, wo die Pilze vor allem auf vermodernden Holzresten oder auf Nadelstreu wachsen; man findet sie aber manchmal auch im Moos oder zwischen Gräsern. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt einige nah verwandte, ähnlich aussehende Arten, etwa den **Saitenstieligen Knoblauch-Schwindling** *(Mycetinis alliaceus)*, der ebenfalls nach Knoblauch riecht, aber etwa größer ist (Hutdurchmesser 2–4 cm) und vor allem auf Buchenholz vorkommt. Er gilt als ungenießbar. Dies gilt auch für den **Gemeinen Stink-Schwindling**

(Micromphale foetidum), der ebenfalls auf Laubholz wächst und unangenehm nach faulendem Kohl riecht.

WERT

Essbar.

INFO

Die Fruchtkörper des Echten Knoblauch-Schwindlings können bei Trockenheit oft stark zusammenschrumpfen, nehmen dann nach einem Regenfall aber wieder ihre ursprüngliche Form an.

LEUCHTENDER ÖLBAUMTRICHTERLING

Dunkler Ölbaumtrichterling *(Omphalotus olearius)*

MERKMALE

Der Hut dieser Art, der 6–12 cm groß sein kann, ist zunächst gewölbt, später dann ausgebreitet und schließlich niedergedrückt bis trichterförmig vertieft. Der Rand ist lang eingerollt oder auch eingerissen, vor allem im Alter; die Färbung reicht von leuchtend orangegelb bis orangebraun, die fein radialfaserige Huthaut lässt sich teilweise abziehen. Das faserige, nicht sehr dicke Fleisch ist gelblich bis orange; die goldgelb bis orange gefärbten, gedrängt stehenden Lamellen, die weit am Stiel herablaufen, sind leicht vom Hut ablösbar. Die ovalen Sporen haben eine Größe von 5–8 × 5–6 µm, das Sporenpulver ist weiß. Die orangefarbenen bis bräunlichen Stiele, die bis 15 cm lang und 2 cm dick sein können, sitzen häufig exzentrisch am Hut und sind zudem an der sich verjüngenden Basis oft büschelig mit anderen Exemplaren verwachsen.

STANDORT

Der Leuchtende Ölbaumtrichterling kommt stets auf Stümpfen oder an der Basis von Laubbäumen vor. Besonders häufig findet man ihn an Olivenbäumen, aber auch auf Eichen- oder Esskastanienholz; außerdem wächst er manchmal am Boden über den entsprechenden Baumwurzeln. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober. In Mitteleuropa findet man die wärmeliebenden Pilze nur an klimatisch begünstigten Standorten, in Südeuropa sind sie dagegen weit verbreitet und durchaus häufig.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine gewisse Ähnlichkeit hat der auch in Mitteleuropa häufige **Falsche Pfifferling** (*Hygrophoropsis aurantiaca*, S. 111), der aber kleiner ist, gegabelte Lamellen besitzt und in

Nadelwäldern wächst. Der **Echte Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*, S. 81) ist leuchtend gelb, hat keine Lamellen sondern Leisten und wächst immer am Boden, also nie an Holz.

WERT

Giftig.

INFO

Den umgangssprachlichen Namen Leuchtender Ölbaumtrichterling bekam die Art, weil ihre Lamellen im Dunkeln leuchten können. Grund dafür ist die sogenannte Biolumineszenz, also ein biochemischer Vorgang, der mithilfe spezieller Enzyme für dieses Leuchten sorgt. Über den Sinn dieser Eigenschaft wird noch gerätselt.

KAHLER KREMPLING

(Paxillus involutus)

MERKMALE

Der anfangs leicht gewölbte, später abgeflachte oder niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm; der Rand ist eingerollt, anfangs sehr stark, später etwas weniger. Die Färbung kann gelblich, ocker-, rot- oder olivbraun sein; Druckstellen laufen dunkel an. Die Huthaut ist jung filzig, im Alter weitgehend kahl. Das anfangs gelbe, leicht säuerlich riechende Fleisch wird später oft bräunlich.

Die gedrängt stehenden, gegabelten oder netzartig verzweigten Lamellen, die etwas am Stiel herablaufen, sind leicht vom Hut abtrennbar; ihre Farbe ist gelblich bis oliv, bei Druck laufen sie bräunlich an. Die ovalen, glatten Sporen haben eine Größe von 7–10 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist rostbraun. Der zylindrische, sich an der Basis verjüngende Stiel ist 4–6 cm lang und 1–2 cm dick und von ähnlicher Farbe wie der Hut; Druckstellen verfärben sich dunkel.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern, aber auch Parks und Gärten vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

WERT

Giftig. Die unverwechselbare Art sollte keinesfalls gegessen werden, auch wenn viele Pilzsammler immer noch von der Harmlosigkeit des Kremplings überzeugt sind (siehe auch **INFO**).

INFO

Der Kahle Krempling, der früher ein beliebter Speisepilz war, ist roh giftig und kann daher ungekocht schwere Verdauungsstörungen hervorrufen. Aber auch wenn das Gift durch Kochen zerstört wurde, kann der Pilz immer noch gefährlich sein, weil der menschliche Organismus gegen einige seiner Inhaltstoffe Antikörper bildet. Diese

können sich, vor allem, wenn der Krempling häufiger verzehrt wird, mit den Antigenen des Pilzes zu einem Antigen-Antikörper-Komplex vereinigen, der unter bestimmten Umständen einen Zerfall der roten Blutkörperchen zur Folge hat.

SPARRIGER SCHÜPPLING

(Pholiota squarrosa)

MERKMALE

Der 5–15 cm große Hut ist anfangs halbkugelig, später dann polsterförmig gewölbt. Besonders typisch sind aber die zahlreichen, sparrig abstehenden, zumeist in mehr oder weniger konzentrischen Kreisen angeordneten, rotbraunen Schuppen auf der gelblichen bis ockerfarbenen Huthaut. Das Fleisch ist ebenfalls gelblich und von herbem bis

bitterem Geschmack, die gedrängt stehenden Lamellen, die oft leicht am Stiel herablaufen, sind jung gelblich bis hell olivfarben, bevor sie sich dann zur Sporenreife bräunlich verfärben. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 4–5 µm, das Sporenpulver ist braun. Der 5–15 cm lange und 1–2 cm dicke, zylindrische, oft verbogene Stiel hat eine faserige Ringzone, unterhalb der die gelbliche Oberfläche dicht mit bräunlichen Schuppen bedeckt ist, darüber bleibt sie normalerweise glatt.

STANDORT

Typische Standorte dieser recht häufigen Art sind Stümpfe von Laubbäumen, an denen die Pilze zumeist büschelig wachsen; sie kommen aber manchmal auch auf Nadelbaumstümpfen oder an der Stammbasis lebender Bäume vor. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Typische Doppelgänger des Sparrigen Schüpplings sind der **Honiggelbe Hallimasch** (*Armillaria mellea*, S. 78–79) und der **Gemeine Hallimasch** (*Armillaria ostoyae*, S. 78–79). Beide haben aber weißes Sporenpulver sowie einen längs gefaserten Stiel und einen dicken, weißen Ring. Verwechslungsgefahr besteht ebenso mit anderen, büschelig auf Holz wachsenden Arten, zu denen auch der tödlich giftige **Nadelholz-Häubling** (*Galerina marginata*, S. 103) gehört. Dieser unterscheidet sich durch den bernsteinfarbenen bis rotbraunen, schuppenlosen Hut und einen gerieften Rand; außerdem riecht er deutlich nach Mehl. Das essbare **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*, S. 122) hat einen schuppenlosen Hut und ein

braunes Sporenpulver, dem gekocht essbaren **Samtfußrübling** (*Flammulina velutipes*, S. 102) fehlt die Manschette, außerdem wächst er zwischen September und April („Winterpilz“).

WERT

Ungenießbar.

TIPP

Gartenbesitzer können den Sparrigen Schüppling manchmal auch an der Basis von Apfelbäumen finden.

BRAUNER KRÄUTER-SEITLING

(Pleurotus eryngii)

MERKMALE

Der 5–12 cm große, flach gewölbte, rundliche bis muschelförmige Hut ist häufig unsymmetrisch am Stiel angewachsen. Die Färbung ist beige bis graubraun mit oft

dunkleren Flecken, die Oberfläche feinfilzig bis feinschuppig, der zumeist wellige Rand lange eingerollt. Das weißliche, dicke, feste Fleisch ist ohne besonderen Geruch; die entfernt stehenden Lamellen, die weißlich bis cremeweiß gefärbt sind, laufen weit am Stiel herab. Die zylindrischen bis elliptischen Sporen sind 7–10 × 3–4 µm groß, das Sporenpulver ist weißlich bis creme- oder leicht lavendelfarben. Der oft gebogene, weißliche bis cremefarbene Stiel ist 4–8 cm lang und 1 cm dick und entweder zentral oder auch exzentrisch mit dem Hut verwachsen.

STANDORT

Das Hauptverbreitungsgebiet dieser Art liegt in Südeuropa, während man die Pilze in Mitteleuropa nur sehr selten findet. Typische Standorte sind Brachflächen oder auch Dünenlandschaften, wo die Pilze aber nur wachsen, wenn dort bestimmte Pflanzen vorkommen, beispielsweise Stranddisteln *(Eryngium maritimum)*, Feld-Mannstreu *(Eryngium campestre)* oder ähnliche Arten. Der Grund dafür ist, dass der Braune Kräuter-Seitling parasitisch auf den Wurzeln dieser Doldenblütler wächst. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und April.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Da die Pilze nur an ganz besonderen Standorten und ausschließlich in Verbindung mit ihren Wirtspflanzen vorkommen, sind sie praktisch unverwechselbar.

WERT

Die Art gilt als schmackhafter Speisepilz.

TIPP

Obwohl der Braune Kräuter-Seitling ein Pflanzenparasit ist, lässt er sich dennoch auf künstlichen Substraten züchten, wobei die Kultur aber schwieriger sein soll als beim nah verwandten **Austern-Seitling** (*Pleurotus ostreatus*, S. 148).

AUSTERN-SEITLING

Kalbfleischpilz *(Pleurotus ostreatus)*

MERKMALE

Die 5–15 cm großen, fleischigen Hüte dieses Pilzes, von denen normalerweise mehrere dachziegelartig übereinander angeordnet sind, haben eine typische Muschelform; die Huthaut ist glatt, kahl und glänzend, stahl- oder blaugrau, manchmal auch oliv bis bräunlich oder schwarzviolett. Das weiße Fleisch kann bei sehr alten Exemplaren zäh sein; die

weißlichen oder cremefarbenen Lamellen sind herablaufend, gedrängt, ungleich lang und manchmal miteinander verwachsen. Die länglich-ovalen Sporen haben eine Größe von 8–12 × 3–4 µm, das Sporenpulver ist weißlich oder leicht violett. Der weißliche, zylindrische, an der Basis häufig filzige Stiel, der 6–12 cm lang und 1–3 cm dick ist, sitzt normalerweise asymmetrisch am Hut.

STANDORT

Die häufige Art kommt von Oktober bis Dezember (oft sogar bis in den Februar) auf lebenden und abgestorbenen Laubbäumen, vorzugsweise Buchen, Pappeln und Weiden, vor; Nadelbäume werden nur selten besiedelt.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der **Berindete** oder **Eichen-Seitling** *(Pleurotus dryinus)* hat einen helleren Hut (weißlich bis hellgrau), einen weißfilzigen Stiel und er erscheint außerdem etwas früher (August bis Dezember). Der seltene, essbare **Lungen-Seitling** *(Pleurotus pulmonarius)* wächst zwischen Mai und Oktober und riecht leicht nach Anis

WERT

Guter Speisepilz.

TIPP

Der Austern-Seitling lässt sich auch im eigenen Garten auf Holzstämmen kultivieren, sodass bei guter Planung während eines großen Teils des Jahres frische Pilze zur Verfügung stehen.

REHBRAUNER DACHPILZ

(Pluteus cervinus)

MERKMALE

Der anfangs glockenförmige, später gewölbte bis ausgebreitete und manchmal gebuckelte Hut ist 5–15 cm groß und weist oft ganz verschiedene Braunfärbungen auf, angefangen von gelb- über grau-, reh- und kastanienbraun bis hin zu einer dunkelbraunen oder fast schwarzen Färbung in der Hutmitte. Das weiche, weiße bis cremefarbene Fleisch hat einen typischen Rettichgeruch; die gedrängt stehenden, bauchigen, freien Lamellen sind anfangs weißlich bis cremefarben, später dann rosa bis rosabraun, außerdem kann die Schneide hell bewimpert sein. Die rundlichen bis elliptischen Sporen sind 6–8 × 4–6 µm groß, das Sporenpulver ist grau- bis braunrosa, der zur Basis hin verdickte, 5–10 cm lange und 1–2 cm dicke, weiße Stiel weist schwarzbraune Längsfasern auf.

STANDORT

Der häufige Rehbraune Dachpilz kommt normalerweise auf Stümpfen oder abgestorbenen Ästen von Laubbäumen vor, man kann ihn manchmal aber auch auf Nadelholz oder sogar in Sägewerken finden, besonders an Stellen, wo der Boden dick mit Sägemehl bedeckt ist. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere Dachpilz-Arten, die recht ähnlich aussehen können, etwa den ebenfalls essbaren **Schwarzschneidigen Dachpilz** *(Pluteus atromarginatus*, Syn. *Pluteus nigrofloccosus)*, der dunkle Lamellenschneiden hat. Giftig ist dagegen der **Grüngraue Dachpilz** *(Pluteus salicinus)*, der einen hellgrau bis graugrün oder leicht bläulich gefärbten Hut hat.

WERT

Essbar, aber von mäßigem Geschmack.

TIPP

Manchmal wächst der Rehbraune Dachpilz auch auf im Boden verborgenen, morschen Ästen, sodass der Eindruck entstehen kann, er würde auf der Erde vorkommen.

GEFLECKTER RÜBLING

(Rhodocollybia maculata)

SYNONYM

Collybia maculata

MERKMALE

Der Hut des Gefleckten Rüblings, der 5–10 cm groß sein kann, ist jung halbkugelig, später dann flach gewölbt bis ausgebreitet und mit eingerolltem Rand, außerdem kann ein kleiner Buckel vorhanden sein. Die Färbung reicht von weißlich bis cremefarben oder gelblich, wobei vor allem bei

älteren Exemplaren rostartige Flecken vorhanden sein können. Das dicke, zähe Fleisch ist weißlich bis leicht rosa und stark bitter, die sehr gedrängt stehenden Lamellen sind anfangs weiß und später ebenfalls rostfleckig; die glatten, annähernd kugeligen Sporen sind 5–6 × 4–5 µm groß, das Sporenpulver ist cremefarben. Der zähe, zylindrische Stiel kann bis 15 cm lang und 2 cm dick werden. Er ist weißlich, fein längs gefasert und wird früher oder später ebenfalls rostfleckig, außerdem ist die Basis oft wurzelartig verlängert.

STANDORT

Die ziemlich häufige Art bevorzugt Standorte mit saurem Boden, wo man die Pilze zwischen August und November vor allem unter Nadelbäumen wie Fichten und Kiefern findet. Sie wachsen aber manchmal auch in Laub- und Mischwäldern.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Gefleckte Rübling ist anhand seiner hellen Färbung mit den rostartigen Flecken recht gut von anderen Pilzen zu unterscheiden. Typisch sind aber auch die sehr gedrängt stehenden Lamellen. Eine gewissen Ähnlichkeit hat der **Sägeblättrige Rübling** *(Rhodocollybia fodiens)*, dem allerdings die rostartigen Flecken fehlen. Der **Spindelige Rübling** *(Gymnopus fusipes)* ist normalerweise dunkler gefärbt, auch wenn er im Alter ausgeblasst sein kann, und er wächst an Stümpfen von Laubbäumen.

WERT

❌ Wegen des bitteren Geschmacks, aber auch aufgrund der zähen, faserigen Konsistenz ungenießbar.

INFO

Die Art wurde früher in der größeren Gruppe der Rüblinge *(Collybia)* geführt, die inzwischen aufgrund neuerer Untersuchungen aber in mehrere Gattungen aufgespalten wurde. Eine dieser neuen Gruppen sind die der Rosasporrüblinge *(Rhodocollybia)*, die sich, wie unschwer zu erraten, vor allem durch ihre rosa bis orange gefärbten Sporen auszeichnen, und zu der, trotz seiner cremefarbenen Sporen, auch der Gefleckte Rübling gehört.

GRASGRÜNER TÄUBLING

Grasgrüner Birken-Täubling *(Russula aeruginea)*

MERKMALE

Der halbkugelige, später gewölbte, schließlich flach ausgebreitete und eingesenkte Hut hat einen Durchmesser von 5–12 cm; die Färbung ist grün bis graugrün oder oliv, kann am Rand aber etwas heller sein. Die radialfaserige Huthaut lässt sich nur bis zur Hälfte oder zu zwei Dritteln

abziehen. Das zunächst weißliche, später auch graue Fleisch ist jung fest, im Alter dagegen oft mürbe; frisch gesammelte Pilze schmecken scharf, später verliert sich die Schärfe etwas. Die sehr gedrängt stehenden, zuweilen gegabelt oder adrig verbundenen Lamellen, die am Stiel herablaufen, sind anfangs weiß, später auch gelblich. Die annähernd kugeligen, kurz stacheligen oder warzigen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 6–7 µm, das Sporenpulver ist cremefarben; der weiße, an der Basis manchmal rostfleckige, zylindrische Stiel ist 5–8 cm lang und 1–2 cm dick.

STANDORT

Die sehr häufige Art, die in Laub- und Mischwäldern, aber auch in Parks und an Wegrändern vorkommt, wächst gern unter Birken, vor allem, wenn der Boden dort sauer ist; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli bis Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere grünlich gefärbten Täublinge, mit denen man diese Art verwechseln kann, etwa mit dem **Grüngefelderten Täubling** (*Russula virescens*, S. 166), dem **Violettstieligen Täubling** *(Russula violeipes)* und grünlichen Formen des **Frauen-Täublings** *(Russula cyanoxantha*, S. 154), die alle essbar sind. Eine grünliche Färbung hat auch der giftige **Grünling** (*Tricholoma equestre*, S. 170), dessen Lamellen jedoch gelb sind und der nach Mehl riecht. Unerfahrene Sammler müssen sich außerdem vor dem tödlich giftigen **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) hüten, der aber einen beringten, knolligen Stiel mit einer Volva besitzt.

WERT

Die Art wird zumeist als mittelmäßiger Speisepilz eingestuft, dessen anfängliche Schärfe sich beim Kochen verliert. Roh gilt dieser Täubling dagegen als giftig. Er soll allerdings auch gekocht bei empfindlichen Personen zu Übelkeit und Erbrechen führen können, sodass vom Verzehr dieses Pilzes abgeraten wird. Wer ihn dennoch verwenden möchte, sollte dies nur in geringen Mengen in Mischpilzgerichten tun.

INFO

Als typisches Merkmal der großen Gruppe der Täublinge gelten die spröden Lamellen, die bei Berührung splitternd zerbrechen. Das gilt auch für den Grasgrünen Täubling. Mit dem **Frauen-Täubling** (*Russula cyanoxantha*, S. 154) gibt es allerdings auch eine Ausnahme von dieser Regel.

PURPURSCHWARZER TÄUBLING

(Russula atropurpurea)

SYNONYME

Russula krombholzii, Russula undulata

MERKMALE

Der jung gewölbte, später dann ausgebreitete und im Alter oft niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm. Er ist in großen Teilen wein- bis kupfer- oder purpurrot gefärbt, während die Mitte normalerweise schwarzrot bis schwarzviolett ist. Alte Exemplare können aber auch stark ausblassen und dann eher gelblich oder zumindest gelbfleckig aussehen. Die bei Trockenheit glänzende, bei Feuchtigkeit dagegen schmierig wirkende Huthaut lässt sich vom Rand her bis zu etwa einem Drittel relativ leicht abziehen; der Rand ist anfangs glatt und eingebogen, später dann manchmal wellig verbogen, aber nicht gerieft. Das weiße, manchmal leicht grau anlaufende, relativ feste Fleisch hat einen nur mäßig scharfen Geschmack, die schmalen Lamellen sind anfangs weiß, später auch leicht cremefarben bis gelblich und im Alter häufig braunfleckig; die eiförmigen bis elliptischen, feinwarzigen Sporen haben eine Größe von 6–9 × 5–7 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der schlanke, zylindrische, festfleischige Stiel, der eine Länge von 6–10 cm und eine Dicke von 1–2 cm hat, ist jung weiß, bei Feuchtigkeit auch leicht grau und später dann oft ocker- bis rostfleckig.

STANDORT

Die Art kommt in Laub- und Mischwäldern vor, wo man die Pilze oft unter Eichen oder Buchen findet, sie wachsen aber manchmal auch in feuchten Nadelwäldern. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Purpurschwarze Täubling kann mit essbaren, ebenfalls mehr oder weniger rothütigen Arten wie dem **Roten Herings-Täubling** *(Russula xerampelina)* verwechselt werden, dessen Fleisch bei Verletzung bräunlich anläuft und der unverkennbar nach Heringslake riecht. Der gleichfalls essbare **Apfel-Täubling** (*Russula paludosa*, S. 161) hat neben dem rötlichen Hut normalerweise auch noch einen rötlich überlaufenen Stiel und kommt überwiegend in Nadelwäldern vor. Letzteres gilt auch für den ungenießbaren, roh leicht giftigen **Schwarzroten Spei-Täubling** *(Russula atrorubens)*, dessen Lamellen und Fleisch außerdem deutlich brüchiger sind und sehr viel schärfer schmecken. Weitere ungenießbare, scharf schmeckende Arten mit rotem Hut sind der **Flammenstiel-Täubling** *(Russula rhodopoda)* und der **Blut-Täubling** *(Russula sanguinaria)*, deren Stiele in der unteren Hälfte rötlich überlaufen sind und die ein cremefarben bis ockergelbes Sporenpulver haben. Der **Buchen-Spei-Täubling** *(Russula nobilis*, Syn. *Russula mairei)*, der einen bleibend weißen Stiel hat und überwiegend unter Buchen wächst, gilt dagegen als giftig, ebenso wie der **Kirschrote Spei-Täubling** (*Russula emetica*, S. 156), der einen gerieften Rand und einen brennend scharfen Geschmack besitzt.

WERT

Über den Wert des Purpurschwarzen Täublings gibt es unterschiedliche Ansichten. So wird er wegen seiner leichten Schärfe vielfach als ungenießbar eingestuft, es scheint aber auch Sammler zu geben, die ihn durchaus für essbar halten.

TIPP

Täublinge mit rot gefärbten Hüten sind für unerfahrene Pilzsammler nur schwer voneinander zu unterscheiden.

FRAUEN-TÄUBLING

Violettgrüner Täubling *(Russula cyanoxantha)*

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte und schließlich flach ausgebreitete und niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 5–18 cm. Seine Färbung kann stark variieren. So ist er jung oft schiefergrau, später violett, grün, ockergelb, oliv, bläulich, bräunlich oder schwarzviolett, manche Exemplare zeigen aber auch eine Mischung der

genannten Farben. Die abziehbare Huthaut wird bei Regen schmierig; der Rand ist jung eingerollt, später scharfkantig. Das weißliche Fleisch kann unter der Huthaut leicht rötlich sein; die gedrängt stehenden, oft gegabelten, weißlichen Lamellen, die am Stiel herablaufen, verkleben bei Berührung (bei anderen Täublingen splittern sie). Die annähernd runden Sporen haben eine Größe von 7–10 × 7–8 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der weiße, zylindrische oder leicht bauchige Stiel, der 4–12 cm lang und 2–3 cm dick ist, kann im Alter oft schwammig und außerdem leicht violett oder rötlich angelaufen sein.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laubwäldern vorzugsweise unter Buchen und Eichen vor, man findet sie aber manchmal auch in Nadelwäldern; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere grün bis bläulich gefärbte Täublinge, etwa den **Blaugrünen Reif-Täubling** *(Russula parazurea)*, den **Grüngefelderten Täubling** *(Russula virescens,* S. 166) und den **Violettstieligen Täubling** *(Russula violeipes)*, die alle essbar sind. Unterscheiden lassen sie sich durch die spröden Lamellen, die bei Berührung leicht splittern, während die des Frauen-Täublings sehr viel elastischer sind. Giftig ist dagegen der **Grünling** (*Tricholoma equestre,* S. 170), dessen Lamellen jedoch gelb sind und der nach Mehl riecht (siehe auch **TIPP**).

WERT

Essbar. Die Art gehört nicht nur zu den häufigsten, sondern auch zu den schmackhaftesten Täublingen.

TIPP

Unerfahrene Sammler müssen unbedingt darauf achten, dass sie den sehr variabel gefärbten, manchmal auch grünlichen Frauen-Täubling (ebenso wie andere grünlich gefärbte Täublinge) nicht mit dem tödlich giftigen **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) verwechseln. Dieser lässt sich aber bei genauerer Untersuchung leicht an der knolligen, in einer weißlichen Volva sitzenden Stielbasis und dem beringten Stiel erkennen.

ORANGEROTER GRAUSTIEL-TÄUBLING

(Russula decolorans)

MERKMALE

Der anfangs fast kugelige, später abgeflachte und oft eingedrückte Hut, der einen Durchmesser von 5–12 cm hat, ist normalerweise gelborange bis orangerot; besonders ältere Exemplare können allerdings auch etwas ausgeblasst sein. Die Huthaut ist bei Regen klebrig oder leicht schmierig, der Rand zumeist sehr dünn; das weißliche, unter der Huthaut manchmal auch leicht gelbliche, mild schmeckende

Fleisch kann sich beim Durchschneiden oder im Alter grau bis schwärzlich verfärben. Die freien, gedrängt stehenden, bauchigen und etwas brüchigen Lamellen sind anfangs hell-, später buttergelb; die Schneide ist oft grau oder schwärzlich verfärbt, besonders an Druckstellen. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 8–12 × 7–8 µm, das Sporenpulver ist hell-locker; der zylindrische Stiel, der eine Länge von 2–8 cm und eine Dicke von 1–3 cm hat, ist weiß, bekommt aber im Alter zumeist eine graue Äderung.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern mit saurem Boden vor, wo man sie oft zwischen Heidekraut oder Heidelbeeren findet; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Orangerote Graustiel-Täubling kann leicht mit anderen rötlichen Täublingen verwechselt werden, etwa dem giftigen **Kirschroten Spei-Täubling** (*Russula emetica*, S. 156), oder ungenießbaren Arten wie dem **Zedernholz-Täubling** *(Russula badia)*, dem wärmeliebenden **Gefleckten Täubling** (*Russula maculata*, S. 159) sowie weiteren ungenießbaren Vertretern der Gattung. Eine sichere Unterscheidung ist in vielen Fällen sehr schwierig, sodass es sich empfiehlt, rötliche Täublinge anfangs nur zusammen mit einem Pilzkenner zu sammeln. Hinweise auf die Verwertbarkeit erhält man durch eine Geschmacksprobe (zum Probieren reicht ein winziges Stück, das anschließend ausgespuckt wird), denn die essbaren Arten unterscheiden sich von den ungenießbaren Arten zumeist durch ihren milden Geschmack. Weitere essbare Arten mit rötlich

gefärbtem Hut sind der **Apfel-Täubling** (*Russula paludosa*, S. 161) und der **Weinrote Graustiel-Täubling** (*Russula vinosa*, siehe außerdem TIPP bei *Russula emetica*, S. 156).

WERT

Guter Speisepilz.

INFO

Der Orangerote Graustiel-Täubling scheint in den letzten Jahren weniger häufiger vorzukommen als früher, was unter anderem mit der Düngung von Wäldern in Zusammenhang gebracht wird. Daher steht die Art inzwischen auch in einigen Ländern auf der Roten Liste der gefährdeten Arten.

KIRSCHROTER SPEI-TÄUBLING

(Russula emetica)

MERKMALE

Der gewölbte, später flach ausgebreitete und niedergedrückte Hut, der einen Durchmesser von 4–10 cm hat, ist normalerweise leuchtend rot. Da er leicht ausblasst, können ältere Exemplare aber auch ockergelb, rosa oder weißfleckig aussehen; die Huthaut ist leicht abziehbar. Das brüchige Fleisch hat eine weiße, unter der Huthaut auch

rötliche Färbung; die gedrängt stehenden, freien oder leicht angehefteten Lamellen sind weiß, manchmal auch gelb oder grünlich überlaufen. Die stacheligen, elliptischen bis rundlichen Sporen haben eine Größe von 7–11 × 7–9 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, oft keulig verdickte, im Alter zumeist hohle Stiel hat eine Länge von 3–10 cm und eine Dicke von 1–2 cm; er ist weiß, an der Basis auch rosafleckig und manchmal leicht runzlig.

STANDORT

Die häufige Art kommt oft in feuchten Nadelwäldern vor, wo sie vor allem unter Fichten wächst, man findet sie aber auch in Laubwäldern. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Siehe **Orangeroter Graustiel-Täubling** (*Russula decolorans*, S. 155).

WERT

Giftig; besonders roh verzehrte Exemplare können starke Verdauungsbeschwerden verursachen.

TIPP

Ein weiterer Doppelgänger ist neben den Arten, die beim **Orangeroten Graustiel-Täubling** (*Russula decolorans*, S. 155) erwähnt wurden, auch noch der essbare **Rote Herings-Täubling** *(Russula xerampelina)*, dessen Fleisch bei Verletzung normalerweise bräunlich anläuft und der unverkennbar nach Heringslake riecht. Weitere ungenießbare, scharf schmeckende Arten mit rotem Hut sind der **Flammenstiel-Täubling** *(Russula rhodopoda)*, der **Blut-Täubling** *(Russula sanguinaria)*, deren Stiele in der unteren Hälfte rötlich überlaufen sind und der **Buchen-Spei-Täubling** (*Russula nobilis*, Syn. *Russula mairei*), der als giftig gilt und überwiegend unter Buchen wächst.

GALLEN-TÄUBLING

(Russula fellea)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige bis gewölbte und schließlich ausgebreitete, manchmal leicht gebuckelte Hut, der einen Durchmesser von 5–10 cm hat, ist ocker- bis senf- oder honiggelb, manchmal aber auch leicht orange; der dünnfleischige Rand kann leicht gerieft sein, besonders bei

älteren Exemplaren. Die Huthaut, die sich nur ganz am Rand etwas ablösen lässt, ist trocken matt und stumpf, bei Feuchtigkeit leicht klebrig. Das Fleisch ist weißlich bis creme- oder ockerfarben, von sehr scharfem Geschmack und süßlichem Geruch (etwa wie Senfsoße). Die gedrängt stehenden, dünnen Lamellen haben eine gelbliche Färbung; die fast rundlichen bis eiförmigen, leicht stachligen Sporen sind 7–9 × 6–7 µm groß, das Sporenpulver ist weiß oder hell cremefarben. Der zylindrische, jung feste, später auch leicht zerbrechliche Stiel, der eine Länge von 3–6 cm und eine Dicke von 1–2 cm aufweist, ist weißlich bis hell ockerfarben, im Alter auch gelblich.

STANDORT

Die Art kommt vorwiegend in Laubwäldern vor, wo man sie häufig unter Buchen oder auch Eichen findet. Vereinzelt wachsen die Täublinge aber auch unter Nadelbäumen, besonders Fichten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Recht ähnlich kann der ungenießbare **Zitronen-Täubling** *(Russula ochroleuca)* sein, der aber weitgehend geruchlos ist oder ganz leicht obstartig riecht und dessen Hut eine hellere Färbung hat. Ebenfalls ungenießbar ist der **Sonnen-Täubling** *(Russula solaris)*, der ähnlich riecht wie der Gallen-Täubling und an ähnlichen Standorten vorkommt, sodass sich die beiden Arten nur schwer unterscheiden lassen. Der essbare **Gelbe Graustiel-Täubling** *(Russula claroflava)* hat ockerfarbenes bis gelbes Sporenpulver und kommt überwiegend an feuchten Standorten vor, etwa in Mooren oder Bruchwäldern.

WERT

☒ Ungenießbar.

INFO

Alle Täublinge sind Mykorrhizapilze und spielen daher in vielen Fällen forstwirtschaftlich eine wichtige Rolle, weil sie häufig mit Nutzholzarten vergesellschaftet sind. Beim Gallen-Täubling sind es hauptsächlich Buche und Eiche.

GEMEINER STINK-TÄUBLING

(Russula foetens)

MERKMALE

Der anfangs fast kugelige, später gewölbte und schließlich ausgebreitete oder auch niedergedrückte Hut, der einen Durchmesser von 7–15 cm hat, ist normalerweise ocker- bis semmelfarben oder auch orangegelb bis gelbbraun. Die Huthaut ist bei Regen schmierig bis schleimig, bei

Trockenheit dagegen klebrig, der Rand ist lange eingebogen, später hat er dann zumeist eine warzige bis höckrige Struktur und ist zudem kammartig gefurcht. Das harte, weißliche bis leicht gelbliche, im Stiel auch bräunliche Fleisch hat einen stark brennenden Geschmack und einen unangenehm ölig-ranzigen Geruch, die dünnen, gedrängt stehenden Lamellen sind oft gegabelt und häufig auch mit kürzeren Lamellen untermischt. Sie haben anfangs eine cremefarbene bis hellgelbliche Färbung, werden im Alter manchmal braunfleckig, während junge Exemplare oft wässrige Tropfen ausscheiden. Die rundlichen bis elliptischen Sporen haben eine Größe von 8–10 × 6–8 µm, das Sporenpulver ist cremefarben. Der zylindrische Stiel, der eine Länge von 5–15 cm und eine Dicke von 2–3 cm hat, ist weißlich bis creme- oder lederfarben und im Alter oft auch braunfleckig, vor allem an der Basis; außerdem sind die Stiele älterer Exemplare zumeist hohl.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf den unterschiedlichsten Böden in Laub- oder Nadelwäldern vor und manchmal auch in Parks und Gärten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der **Mandel-Täubling** *(Russula grata)* ist kleiner und hat einen Bittermandelgeruch. Letzteres gilt auch für den **Morse-Täubling** *(Russula illota)*, dessen Lamellen dunkle Punkte und Striche aufweisen, die an einen Morsecode erinnern, was auch den umgangssprachlichen Namen erklärt. Der **Camembert-Täubling** *(Russula amoenolens)* riecht, wie unschwer zu erraten, nach Käse, der **Kratzende**

Kamm-Täubling *(Russula pectinatoides)* verursacht beim Kauen ein Kratzen im Rachen, was man aber nicht ausprobieren sollte, weil er, ebenso wie die anderen hier genannten Arten, wegen des sehr scharfen Geschmacks ungenießbar ist.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Der Gemeine Stink-Täubling, der kaum Ansprüche an seinen Standort stellt, ist die häufigste Art unter den gelben bis bräunlichen, unangenehm riechenden Täublingen.

GEFLECKTER TÄUBLING

(Russula maculata)

MERKMALE

Der dickfleischige, zunächst halbkugelige bis gewölbte, später dann ausgebreitete oder auch leicht niedergedrückte Hut kann recht variabel gefärbt sein. Typisch sind verschiedene Rottöne, es kommen aber auch orange-, rosa-, aprikosen- oder kupferfarbene bis bräunliche Schattierungen vor; außerdem sind die Hüte im Alter häufig rostfleckig oder auch stark ausgebleicht, was die Bestimmung erschwert. Die Huthaut, die sich nur ganz am Rand ein wenig abziehen lässt, ist bei Feuchtigkeit schmierig, das weißliche bis cremefarbene Fleisch, das sich im Alter oft bräunlich verfärbt, ist nicht so scharf wie bei vielen anderen Täublingen. Die entfernt stehenden Lamellen sind gelb bis ockerfarben, an der Schneide oft rötlich und im Alter insgesamt etwa rostfleckig; die kugeligen bis elliptischen Sporen sind 7–10 × 8–9 µm groß, das Sporenpulver ist gelblich. Der kräftige 4–8 cm lange und 2–3 cm dicke Stiel ist jung weiß gefärbt, später dann eher ockerfarben und manchmal mit einem rosa oder purpurnen Hauch.

STANDORT

Die wärmeliebende Art kommt vorzugsweise auf Kalk unter Laubbäumen, besonders Buchen oder Eichen, vor. In Mitteleuropa ist sie eher selten und daher auch in einigen Ländern geschützt, im Mittelmeergebiet findet man sie dagegen deutlich häufiger. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ungenießbare Weiche **Dotter-Täubling** *(Russula intermedia)*, der oft auch **Prachttäubling** genannt wird, kommt in Mitteleuropa ebenfalls nur selten vor, denn sein

Hauptverbreitungsgebiet liegt in West- und Südeuropa, wo man ihn vor allem unter Birken findet.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Die Art gehört zur Gruppe der scharf schmeckenden Täublinge mit gelbem oder auch orangefarbenem Sporenpulver, die alle ungenießbar oder schwach giftig sind.

DICKBLÄTTRIGER SCHWÄRZ-TÄUBLING

(Russula nigricans)

MERKMALE

Der jung gewölbte, später dann ausgebreitete und im Alter zumeist niedergedrückte, dickfleischige Hut hat einen Durchmesser von 8–20 cm. Er ist anfangs weiß bis weißgrau, später dann bräunlich oder fast schwarz. Der Rand ist lange eingerollt, die im Alter oft aufgeplatzte

Huthaut lässt sich vom Rand her bis zu etwa zwei Dritteln abziehen. Das feste, weiße Fleisch, das einen eher milden Geschmack und einen schwach fruchtigen Geruch hat, läuft beim Durchschneiden zunächst rot an, bevor es dann graubraun bis fast schwarz wird. Die auffällig dicken, weit entfernt stehenden Lamellen sind sehr spröde, sodass sie bei Berührung sofort splittern; ihre Färbung ist anfangs weiß, später dann bräunlich bis schwarz, außerdem sind normalerweise Zwischenlamellen vorhanden. Die elliptischen, feinwarzigen Sporen haben eine Größe von 6–9 × 6–7 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, festfleischige an der Basis manchmal leicht verdickte Stiel, der eine Länge von 3–8 cm und eine Dicke von 2–3 cm hat, ist jung weiß, bevor er sich dann normalerweise schwärzlich verfärbt.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- oder Nadelwäldern vor und dort besonders häufig unter Buchen und Eichen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist anhand ihrer dicken, sehr weit getrennt stehenden Lamellen und der Farbveränderungen beim Anschneiden gut von vielen anderen Täublingen zu unterscheiden. Allerdings gibt es dennoch weitere ähnlich gefärbte Arten, die zudem eine vergleichbare Farbveränderung zeigen, etwa den essbaren, aber nicht empfehlenswerten und zudem seltenen **Rauchbraunen Schwärz-Täubling** *(Russula adusta)*, dessen Lamellen aber dünner sind und dichter zusammenstehen, was beides auch für den ungenießbaren **Scharfblättrigen Schwärz-Täubling** *(Russula acrifolia)* gilt, der außerdem brennend

scharf schmeckt. Der essbare, aber nicht besonders schmackhafte **Schwarzanlaufende Täubling** *(Russula albonigra)* riecht dagegen nach Menthol.

WERT

Essbar, gilt aber als wenig empfehlenswerter Speisepilz.

INFO

Der Dickblättrige Schwärz-Täubling ist in Mitteleuropa einer der häufigsten Vertreter der Gattung *Russula*.

APFEL-TÄUBLING

(Russula paludosa)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte und manchmal gebuckelte, schließlich ausgebreitete und oft niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 8–15 cm. Er ist leuchtend orange- oder scharlachrot, manchmal gelblich ausblassend und in der Mitte oft dunkler, etwa grünlich oder schwarz. Die glänzend und schmierig wirkende Huthaut lässt sich vom Rand her bis zu zwei Dritteln leicht abziehen; der Rand ist anfangs glatt, später häufig gerieft. Das brüchige, weiße, unter der Huthaut auch rötliche und manchmal leicht grau anlaufende Fleisch hat einen milden Geschmack; die gedrängt stehenden, häufig gegabelten Lamellen können leicht am Stiel angewachsen oder auch frei sein. Sie haben eine weiße, im Alter auch buttergelbe Farbe, sind ziemlich dünn und splittern leicht. Die elliptischen, warzigen Sporen haben eine Größe von 8–12 × 6–8 µm; das Sporenpulver ist ockerfarben. Der Stiel hat eine Länge von 6–10 cm lang und eine Dicke von 1,5–3 cm; er ist zylindrisch, am Grunde oft ein wenig keulig verdickt oder bauchig.

STANDORT

Die Art kommt in feuchten Nadelwäldern vor, wo sie gern zwischen Heidelbeeren oder im Moos wächst. Häufiger ist sie nur in bestimmten Regionen, auf Kalkboden fehlt sie völlig. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

WERT

Guter Speisepilz.

TIPP

Hüten muss man sich vor einer Verwechslung mit dem **Kirschroten Spei-Täubling** (*Russula emetica*, S. 156) und dem **Buchen-Spei-Täubling** *(Russula nobilis)*, die beide giftig sind. Weitere ähnliche Arten mit rotem Hut sind beim **Orangeroten Graustiel-Täubling** (*Russula decolorans*, S. 155) und beim **Kirschroten Spei-Täubling** (*Russula emetica*, S. 156) aufgeführt.

STACHELBEER-TÄUBLING

(Russula queletii)

MERKMALE

Der jung gewölbte, später dann ausgebreitete und im Alter zumeist niedergedrückte, manchmal auch leicht gebuckelte

Hut, der einen Durchmesser von 4–8 cm hat, ist rosaviolett bis weinrot oder purpurviolett bis purpurbraun, er kann aber auch olivgrüne oder schwärzliche Töne aufweisen. Der Rand ist im Alter oft etwas gerieft, die Huthaut wird bei Feuchtigkeit zumeist schmierig bis schleimig. Das weiße Fleisch hat einen scharfen bis bitteren Geschmack und einen süßlichen Geruch, der manche Menschen an Stachelbeerkompott erinnert, was auch den Namen erklärt. Die gedrängt stehenden Lamellen sind anfangs weißlich bis cremefarben und laufen bei Druck oft grünlich an, außerdem sind normalerweise Zwischenlamellen vorhanden. Die annähernd kugeligen, warzigen bis stacheligen Sporen haben eine Größe von 8–10 × 7–9 µm, das Sporenpulver ist creme- bis hell ockerfarben. Der zylindrische Stiel ist anfangs festfleischig, später dagegen oft hohl und dann sehr zerbrechlich. Er erreicht eine Länge von 5–7 cm und eine Dicke von 1–2 cm und ist auffällig rosaviolett bis karmin- oder sogar blaurot gefärbt.

STANDORT

Dieser Täubling kommt vor allem in Nadelwäldern mit Kalkboden vor, wo man ihn besonders unter Fichten findet. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Recht ähnlich ist der roh giftige **Zitronenblättrige Täubling** (*Russula sardonia*, S. 163), der allerdings auffällig gelbe Lamellen besitzt. Einen purpurfarbenen Hut und rötlich bis blauroten oder blauvioletten Stiel hat auch der ungenießbare **Wolfs-Täubling** *(Russula torulosa)*, der aber auf sauren Böden unter Kiefern vorkommt.

WERT

Ungenießbar.

TIPP

Bei vielen Täublingen sind ältere Exemplare oft so stark ausgebleicht, dass nur noch wenig von ihrer ursprünglichen Färbung zu erkennen ist. Das gilt auch für den Stachelbeer-Täubling, dessen Hut im Alter oft rosafarben, gelblich oder grau aussieht.

ZITRONENBLÄTTRIGER TÄUBLING

(Russula sardonia)

SYNONYM

Russula drimeia

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später gewölbte und häufig gebuckelte, schließlich ausgebreitete und niedergedrückte Hut, der einen Durchmesser von 4–10 cm hat, ist zumeist violett bis purpurfarben mit dunklerer Mitte, es gibt aber auch blutrot oder rotbraun gefärbte Exemplare. Die angewachsene, trocken matt wirkende und feucht klebrige Huthaut lässt sich ganz am Rand etwas ablösen. Das Fleisch ist anfangs weißlich, später gelb bis ocker, unter der Huthaut auch rosa oder leicht purpurn und von scharfem Geschmack. Die gedrängt stehenden, manchmal auch gegabelten Lamellen, die am Stiel angewachsen sind, haben eine zunächst hellgelbe, dann zitronen- und im Alter auch buttergelbe Färbung. Die fast rundlichen bis eiförmigen und netzartig ornamentierten Sporen sind 7–9 × 6–7 µm groß; das Sporenpulver ist hell ockerfarben. Der zylindrische Stiel hat eine Länge von 3–8 cm und eine Dicke von 1,5–2,5 cm; er ist zunächst weiß, verfärbt sich dann aber schnell rotviolett oder auch graurot, was dieser Art den Namen „Säufernase“ eingebracht hat.

STANDORT

Die gebietsweise häufige Art kommt vorzugsweise in Kiefernwäldern mit saurem Sandboden vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem ebenfalls nicht zu Speisezwecken geeigneten **Stachelbeer-Täubling** (*Russula queletii*, S. 162), der vorzugsweise in Fichtenwäldern vorkommt und süßlich nach Stachelbeerkompott riecht.

WERT

Roh giftig (siehe auch **TIPP**).

TIPP

Die Art wird oft als gekocht essbar beschrieben, soll aber bei empfindlichen Personen auch dann Beschwerden verursachen können, sodass von einem Verzehr dieses Pilzes, wie auch von allen anderen scharf schmeckenden Täublingen, abgeraten wird.

SONNEN-TÄUBLING

(Russula solaris)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige bis gewölbte und schließlich ausgebreitete und zumeist trichterförmig vertiefte Hut, der

einen Durchmesser von 4–6 cm hat, ist ocker- bis semmelfarben oder auch zitronen- bis chromgelb, wobei die Mitte normalerweise dunkler gefärbt ist als der dünnfleischige Rand. Letzterer ist im Alter kurz gerieft, die Huthaut, die sich etwa zu einem Drittel abziehen lässt, wirkt trocken matt und stumpf, während sie bei Feuchtigkeit schmierig glänzend ist. Das nicht sehr feste, oft sogar mürbe Fleisch ist weißlich und von scharfem Geschmack, der süßliche Geruch erinnert etwas an Senfsoße. Die Lamellen, die zumeist durch Queradern miteinander verbunden sind, haben eine zunächst weißliche, später dann zumeist eine cremefarbene bis gelbliche Färbung. Die fast rundlichen bis elliptischen Sporen sind 7–9 × 6–7 µm groß und mit vereinzelten Stacheln besetzt, das Sporenpulver creme- bis ockerfarben. Der zylindrische, an der Basis oft etwas verbreiterte, zerbrechliche, weiße Stiel, der im Alter oft hohl ist, kann 2–6 cm lang und 1–2 cm dick werden.

STANDORT

Die Art kommt vor allem in Laubwäldern vor, wo die Pilze hauptsächlich unter Buchen wachsen, und dort besonders gern an grasigen Plätzen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der ungenießbare **Gallen-Täubling** (*Russula fellea,* S. 157) hat ein ähnliches Aussehen, einen ähnlichen Geruch und kommt ebenfalls unter Buchen vor. Seine Lamellen sind aber zumeist schon in jungem Alter gelblich, ansonsten sind beide Arten jedoch nur schwer voneinander zu unterscheiden. Der ebenfalls ungenießbare **Zitronen-Täubling** *(Russula ochroleuca)* hat weißes Sporenpulver

und ist fast geruchlos oder riecht nur leicht obstartig, während der Geruch des seltenen, als essbar eingestuften **Glänzendgelben Dotter-Täublings** *(Russula acetolens)* essigartig ist (erinnert an eingelegte Gurken).

WERT

Ungenießbar, möglicherweise auch leicht giftig.

INFO

Bei den Täublingen ist die Huthaut unterschiedlich fest mit dem darunter befindlichen Fleisch verwachsen. So lässt sie sich bei einigen Arten sehr leicht völlig abziehen, bei anderen zur Hälfte oder zu einem bzw. auch zwei Dritteln, sodass man diese Eigenschaft als Bestimmungsmerkmal verwendet, wenn auch als nicht sehr gutes.

SPEISE-TÄUBLING

Fleischroter Speise-Täubling *(Russula vesca)*

MERKMALE

Der kugelige, später gewölbte und schließlich ausgebreitete bis niedergedrückte Hut hat einen Durchmesser von 6–12 cm. Die Färbung kann stark variieren. Typische Speisetäublinge sind fleischrot, es gibt aber auch Exemplare mit braunroten, leicht violetten, graurosa, dunkel ockerfarbenen oder graufleckigen Hüten; die Huthaut ist nur

bis etwa zur Hälfte leicht abziehbar. Das weißliche Fleisch bekommt oft gelbe oder bräunliche Flecken; die gedrängt stehenden, zuweilen gegabelten, normalerweise angewachsenen, manchmal aber auch leicht am Stiel herablaufenden Lamellen sind weißlich bis cremefarben und an der Schneide häufig rostartig gefleckt. Die kugeligen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist weißlich. Der brüchige, im Alter zumeist schwammige, zylindrische Stiel ist 3–8 cm lang und 1–3 cm dick; seine Färbung ist weiß, im unteren Teil oft auch gelb- oder rostfleckig.

STANDORT

Die häufige Art kommt vorzugsweise in Laubwäldern und dort hauptsächlich unter Eichen und Buchen vor; die Fruchtkörper erscheinen normalerweise zwischen Juni und Oktober, manchmal aber auch schon im Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art darf nicht mit rothütigen, scharf schmeckenden Täublingen verwechselt werden, etwa mit dem giftigen **Kirschroten Spei-Täubling** (*Russula emetica*, S. 156) oder dem **Buchen-Spei-Täubling** *(Russula nobilis)*, von denen sich der Speise-Täubling aber recht gut abgrenzen lässt (siehe **INFO**). Weitere ähnliche Arten mit rotem Hut sind beim **Orangeroten Graustiel-Täubling** (*Russula decolorans*, S. 155) und beim **Kirschroten Spei-Täubling** (*Russula emetica*, S. 156) aufgeführt.

WERT

Guter Speisepilz.

INFO

Ein sehr typisches Merkmal dieser Art ist, dass die Huthaut den Rand zumeist nicht erreicht, sodass dieser durch die freiliegenden Lamellenenden wie gezähnt aussieht.

GRÜNGEFELDERTER TÄUBLING

Gefelderter Grün-Täubling *(Russula virescens)*

MERKMALE

Der jung halbkugelige bis gewölbte, im Alter dann ausgebreitete und zumeist trichterförmig vertiefte Hut, der einen Durchmesser von 6–14 cm hat, ist gelb-, grau- oder blaugrün gefärbt, kann bei älteren Exemplaren aber stark

ausgeblasst sein, sodass diese dann eher ockerfarben oder gelblich aussehen. Typisch für die meisten Exemplare dieser Art ist aber die Struktur der Huthaut, denn sie bricht, vor allem im Randbereich, in ganz charakteristischer Weise auf und erzeugt dabei ein Muster aus grünen Feldern und gelblichen Zwischenräumen. Es gibt allerdings immer wieder auch Pilze, bei denen die bis zur Hälfte abziehbare Huthaut nur vereinzelte Risse aufweist oder völlig intakt ist. Das harte Fleisch ist weißlich, von mildem Geschmack und ohne besonderen Geruch; die eng stehenden, zumeist durch Queradern miteinander verbundenen Lamellen sind weiß bis cremefarben und im Alter oft rostfleckig. Die elliptischen Sporen, die 6–10 × 5–7 µm groß sind, weisen ein netzartiges Muster aus feinen Warzen oder kurzen Stacheln auf, das Sporenpulver ist weißlich bis cremefarben. Der kräftige, zylindrische, an der Basis oft spitz zulaufende Stiel, der 4–9 cm lang und 2–3 cm dick werden kann, ist normalerweise weiß, kann aber im Alter auch rostfleckig sein.

STANDORT

Die Art kommt häufig in Laubwäldern mit saurem Boden vor, wo die Pilze vor allem unter Buchen und Eichen wachsen. Man findet sie aber auch in Misch- und Nadelwäldern, etwa unter Fichten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Dieser Täubling gehört zu den wenigen Arten dieser Gruppe, die sich relativ sicher von ihren Verwandten abgrenzen lässt, zumindest wenn der Hut in typischer Weise felderig aufgerissen ist. Hüten muss man sich allerdings vor einer Verwechslung mit dem ähnlich gefärbten **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71), der sich

aber leicht daran erkennen lässt, dass er einen Ring und eine knollige Basis mit Volva besitzt.

WERT

Essbar. Die Art gehört zu den begehrteren Täublingen, ist inzwischen aber so selten geworden, dass sie in vielen Ländern unter Schutz steht.

TIPP

Der Grüngefelderte Täubling gehört zu den Arten, die verschiedene Mykorrhiza-Partner haben können, sodass man sie auch unter ganz verschiedenen Bäumen finden kann, während andere Pilze sehr viel enger an einen bestimmten Partner gebunden sind.

HABICHTSPILZ

Rehpilz, Hirschschwamm *(Sarcodon imbricatus)*

MERKMALE

Der anfangs flach gewölbte, später ausgebreitete und zumeist niedergedrückte, manchmal auch leicht gebuckelt

oder trichterförmig vertiefte Hut hat einen Durchmesser von 6–18 cm und eine graubraune, oft auch dunkel- bis schwarzbraune Färbung. Die Huthaut ist schon bei jungen Exemplaren mit grob abstehenden Schuppen bedeckt, die ein wenig an ein Habichtsgefieder erinnern; der Rand ist anfangs eingerollt und später normalerweise wellig verbogen. Das ziemlich feste Fleisch kann weißlich, grau oder auch bräunlich sein, die Stacheln an der Hutunterseite sind 5–12 mm lang, am Stiel herablaufend und jung weißlich bis grau, später zumeist bräunlich. Die rundlichen, mit kleinen Höckern bedeckten Sporen haben eine Größe von 6–7 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist braun. Der 4–8 cm lange und 1,5–3 cm dicke, zylindrische, grau- oder orangebraune Stiel ist an der Basis manchmal etwas verdickt; bei älteren Exemplaren kann er hohl sein.

STANDORT

Die Art kommt in Nadelwäldern vor, wo sie oft in Ringen oder Reihen wächst. Besonders in höheren Lagen kann sie relativ häufig sein; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem ungenießbaren **Gallen-Braunsporstacheling** *(Sarcodon scabrosum)*, der aber kleinere und dichter anliegende Schuppen sowie eine schwärzliche Stielbasis hat.

WERT

Jung gekocht essbar (siehe **TIPP**). Da die Art immer seltener wird, sollte sie aber unbedingt geschont werden.

TIPP

Der Habichtspilz darf nur gekocht verzehrt werden, da rohe Pilze Verdauungsbeschwerden hervorrufen können. Ältere Exemplare sind zumeist bitter und madig.

GRÜNSPAN-TRÄUSCHLING

(Stropharia aeruginosa)

MERKMALE

Der anfangs gewölbte und stumpf gebuckelte Hut des Grünspan-Träuschlings, der 3–8 cm groß wird, hat eine dunkel- bis blaugrüne Färbung, die allerdings bei älteren Exemplaren ganzflächig oder stellenweise stark ausgeblasst

sein kann, sodass die Hüte dann oft gelblich aussehen. Die abziehbare Huthaut ist klebrig, bei Regen auch stark schmierig bis schleimig und oft mit weißen oder gelblichen, flockigen Velumresten bedeckt, der Hutrand, an dem ebenfalls oft Reste des Velums sitzen, ist lange eingebogen. Das dünne Fleisch hat eine grünliche Färbung, die Lamellen sind anfangs weißlich bis grau, später dann braunviolett, wobei die Schneiden aber weiß bleiben. Die elliptischen Sporen sind 7–9 × 4–5 µm groß, das Sporenpulver ist braunviolett bis fast schwarz; am 3–10 cm langen und bis 1,5 cm dicken Stiel, der ähnlich wie der Hut gefärbt und ebenfalls oft schmierig ist, sitzt ein geriefter, herabhängender, bräunlicher Ring, außerdem ist der Stiel häufig weißschuppig, vor allem im unteren Bereich.

STANDORT

Die nicht seltene Art ist sowohl in Laubwie auch Nadelwäldern zu finden, kommt aber auch auf Grasflächen oder im Moos und auf sehr morschem Holz vor. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Grünspan-Träuschling lässt sich aufgrund der ungewöhnlichen blaugrünen Färbung nur mit wenigen anderen Pilzen verwechseln. Sehr ähnlich ist allerdings der nah verwandte **Grünblaue Träuschling** *(Stropharia caerulea)*, der aber keine weißen Lamellenschneiden hat. Eine ähnliche Färbung können außerdem junge Exemplare des roh giftigen **Grünen Anis-Trichterlings** *(Clitocybe odora)* haben, der aber nach Anis riecht, keinen Ring besitzt und dessen Sporenpulver weiß ist.

WERT

Giftverdächtig (siehe **INFO**).

INFO

Über den Wert dieser Art gibt es unterschiedliche Angaben. So wird er häufig als essbarer, aber minderwertiger Speisepilz bezeichnet, während andere Quellen ihn als giftig oder zumindest giftverdächtig einstufen. Von einem Verzehr wird abgeraten.

SAMTFUSS-KREMPLING

(Tapinella atrotomentosa)

SYNONYM

Paxillus atrotomentosus

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später flache und zumeist niedergedrückt Hut hat einen Durchmesser von 5–20 cm und einen stark eingerollten Rand. Die Färbung ist rot- oder olivbraun, die Huthaut jung samtig bis fein filzig, im Alter weitgehend kahl. Das Fleisch, das eine weißliche bis gelbe Färbung und eine weiche, bei Regen auch schwammige Konsistenz hat, riecht leicht säuerlich. Die gedrängt stehenden, gegabelt oder netzartig verbundenen, am Stiel herablaufenden Lamellen sind cremefarben oder gelblich bis ocker und bekommen an Druckstellen bräunliche Flecken. Die elliptischen, glatten Sporen haben eine Größe von 4–6 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist gelb- bis olivbraun. Der braunsamtige Stiel, der eine Länge von 3–6 cm und eine Dicke von 1,5–3 cm hat, sitzt oft exzentrisch oder sogar seitlich am Hut.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf abgestorbenen Nadelholzstümpfen vor, besonders auf solchen von Fichten und Kiefern, wo sie oft in Büscheln wächst; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann eigentlich mit keinem anderen Pilz verwechselt werden. Am ähnlichsten sieht noch der giftige **Kahle Krempling** (*Paxillus involutus*, S. 145) aus, den man aber leicht vom Samtfußkrempling unterscheiden kann, da ihm der typische braunsamtige Stiel fehlt.

WERT

☒ Ungenießbar.

TIPP

Seinen umgangssprachlichen Namen erhielt dieser Pilz wegen des typischen „umgekrempelten“ Randes, der nicht nur bei jungen Exemplaren vorhanden ist und an dem man alle Kremplinge gut erkennen kann.

GRÜNLING

Echter Ritterling *(Tricholoma equestre)*

SYNONYME

Tricholoma flavovirens, Tricholoma auratum

MERKMALE

Der gewölbte, später flach ausgebreitete und stumpf gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 5–10 cm und ist olivgelb bis olivgrün, in der Hutmitte auch rötlich oder braun. Das weiße Fleisch, das unter der Huthaut ein wenig gelblich sein kann, hat einen leicht mehlartigen Geruch; die gedrängt stehenden, schwefelgelben Lamellen sind ausgebuchtet am Stiel angewachsen. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 6–8 × 3–3,5 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, jung oft auch bauchige Stiel hat eine Länge von 3–7 cm und eine Dicke von 1–2 cm; er ist schwefelgelb (in Hutnähe auch weißlich) und manchmal mit einzelnen braunen Schuppen bedeckt.

STANDORT

Die Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern mit Sandboden und dort besonders unter Kiefern vor; die Fruchtkörper, die von Oktober bis in den Winter hinein erscheinen, sind oft so tief im Sand verborgen, dass man sie kaum erkennen kann.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere grünlich gefärbten Täublinge, mit denen man diese Art verwechseln kann, etwa mit dem **Grüngefelderten Täubling** (*Russula virescens*, S. 166), dem **Violettstieligen Täubling** *(Russula violeipes)* und grünlichen Formen des **Frauen-Täublings** *(Russula cyanoxantha*, S. 154), die alle essbar sind. Giftig ist dagegen der **Schwefelgelbe Ritterling** (*Tricholoma sulphureum*, S. 174), der allerdings gelbes Fleisch hat und unangenehm nach Phenol (Tinte) riecht. Der tödlich giftige **Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) kann farblich ähnlich aussehen, unterscheidet sich aber deutlich

durch den beringten Stiel und die knollige, von einer Volva umgebenen Stielbasis.

WERT

Giftig (siehe **INFO**).

INFO

Die Art galt lange als guter Speisepilz, bis vor einigen Jahren bekannt wurde, dass sie in Frankreich bei empfindlichen Personen eine lebensgefährliche Muskelschwäche hervorgerufen hatte. Um kein Risiko einzugehen, sollte man daher auf den Verzehr dieses Pilzes unbedingt verzichten.

TIGER-RITTERLING

(Tricholoma pardinum)

SYNONYME

Tricholoma pardalotum, Tricholoma tigrinum

MERKMALE

Der halbkugelige bis glockige, später ausgebreitete und leicht gebuckelte Hut, der einen Durchmesser von 6–12 cm hat, ist grau bis graubraun, manchmal auch schwach violett und an Druckstellen leicht bräunlich gefärbt. Auf der Huthaut sitzen grobe, dachziegelartige Schuppen; das leicht nach Mehl riechende Fleisch ist weiß, unter der Huthaut auch grau und an der Stielbasis oft gelblich oder rötlich. Die gedrängt stehenden, ausgebuchtet am Stiel angewachsenen Lamellen, die relativ breit sind und oft wasserklare Tropfen („Tränen“) ausscheiden, haben eine weiße, gelbliche oder auch olivgraue Färbung. Die ovalen Sporen sind von 8–10 × 5–7 µm groß; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische Stiel ist 5–8 cm lang und 1–4 cm dick, weißlich oder leicht ockerfarben und zeigt im unteren Teil häufig rostfarbene Flecken.

STANDORT

Die Art kommt hauptsächlich in Laub- und Nadelwäldern mit Kalkboden vor. Sie ist insgesamt nicht sehr verbreitet, auch wenn sie in manchen Gegenden häufig auftritt. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen grauen Ritterlingen, etwa dem **Schwarzfaserigen Ritterling** (*Tricholoma portentosum*, S. 172), dessen Huthaut eine schwärzliche Radialstreifung aufweist, oder dem **Grauen Erdritterling** (*Tricholoma terreum*, S. 175), der nicht nach Mehl riecht. Beide sind essbar.

WERT

Die stark giftige Art kann schwere Verdauungsstörungen hervorrufen und sogar Todesfälle verursachen.

TIPP

Ritterlinge, unter denen es eine Reihe giftiger Arten gibt, sind schwer zu bestimmen und sollten daher nur von erfahrenen Pilzsammlern gesammelt werden.

SCHWARZFASERIGER RITTERLING

Rußkopf *(Tricholoma portentosum)*

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später flach ausgebreitete und gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 5–14 cm. Er ist

hell bis dunkelgrau, manchmal mit grünlichen oder gelben Schattierungen; die Huthaut hat eine auffällige schwärzliche, etwas erhabene, radialstrahlige Faserung. Das weißliche, unter der Huthaut auch graue Fleisch riecht leicht nach Mehl; die Lamellen sind ausgebuchtet angewachsen, ihre Farbe ist weißlich, im Alter können sie auch gelb oder grünlich überlaufen sein. Die rundlichen bis kurz elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–6 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, im Alter oft hohle Stiele hat eine Länge von 6–12 cm und eine Dicke von 1–3 cm; er ist weißlich, kann aber manchmal gelb oder grünlich überlaufen sein.

STANDORT

Die inzwischen recht seltene und in einigen Ländern geschützte Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, wobei sandige Kiefernwälder bevorzugt werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und Dezember.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem giftigen Brennenden Ritterling (*Tricholoma virigatum*, S. 177). Auch er kommt hauptsächlich in Nadelwäldern vor und zeigt eine ähnliche schwärzliche Radialfaserung. Erkennen lässt er sich an seinem silbergrauen Hut, dem spitzkegligen Buckel, den grauweißen Lamellen mit schwarzer Schneide und dem scharfen Geschmack. Noch gefährlicher ist aber eine Verwechslung mit dem **Tiger-Ritterling** (*Tricholoma pardinum*, S. 171), der einen schuppigen Hut besitzt.

WERT

Guter Speisepilz. Wird er bei feuchtem Wetter gesammelt, sollte man die schmierige Huthaut vor der Zubereitung unbedingt abziehen.

INFO

Weil sich diese Art mit giftigen Ritterlingen verwechseln lässt, sollten ungeübte Sammler auf den Verzehr des Schwarzfaserigen Ritterlings unbedingt verzichten. Aber auch, weil die Bestände in den letzten Jahren stark zurückgegangen sind, sollte man diesen Pilz möglichst verschonen.

SEIFEN-RITTERLING

(Tricholoma saponaceum)

MERKMALE

Der anfangs halbkugelige, später flach ausgebreitete und zumeist unregelmäßig gelappte, stumpf gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 4–12 cm; die Färbung reicht von weiß über grau und grünlich bis zu rötlichen oder bräunlichen Tönen. Die Huthaut ist feucht oft etwas schmierig, trocken kann sie dagegen schuppig aufgeplatzt sein; der dünne Rand bleibt lange eingerollt. Das weiße

Fleisch läuft beim Durchschneiden nach einiger Zeit rötlich an (besonders im Stiel), der Geruch erinnert an Seifenlauge (bei frischen Exemplaren oft nicht sehr ausgeprägt). Die entfernt stehenden Lamellen sind ausgebuchtet angewachsen, relativ dick und weißlich bis cremefarben, laufen bei Druck aber auch häufig rot an. Die kurzen elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–6 × 3–4 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische oder bauchige und oft gebogene Stiel ist 4–10 cm lang und 1–2 cm dick; seine Farbe ähnelt der des Hutes, er kann aber auch etwas heller sein.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann mit zahlreichen anderen Ritterlingen verwechselt werden, darunter auch essbaren Vertretern (siehe auch **TIPP**).

WERT

Giftig. Die Art enthält blutzersetzende Substanzen, die zwar durch Erhitzen zerstört werden, aber auch gekochte Exemplare sollen noch Verdauungsbeschwerden verursachen können, zumindest wenn sie in größere Mengen verzehrt werden, sodass man von einer Verwertung dieses Pilzes absehen sollte.

TIPP

Da dieser Pilz sehr variabel gefärbt ist, lässt er sich nur schwer bestimmen. Dazu kommt, dass der typische und eigentlich unverkennbare Geruch ebenso wie die rötliche Verfärbung nach dem Durchschneiden erst einige Zeit nach dem Sammeln auftreten. Anfänger sollten bei Ritterlingen generell sehr vorsichtig sein, da es zahlreiche giftige und ungenießbare Arten gibt.

SCHWEFEL-RITTERLING

(Tricholoma sulphureum)

MERKMALE

Der anfangs gewölbte, später abgeflachte und zumeist gebuckelte, im Alter manchmal auch stark unregelmäßig verbogene Hut hat einen Durchmesser von 2–7 cm. Die zumeist fein samtige oder leicht faserige Huthaut ist schwefelgelb, in der Mitte oft auch bräunlich oder dunkel oliv; der Rand bleibt lange eingerollt. Das schwefelgelbe Fleisch hat einen unangenehm gasartigen Geruch; die entfernt stehenden Lamellen sind ausgebuchtet

angewachsen, relativ dick, aber zerbrechlich und von schwefelgelber Färbung. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 8–11 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der 4–8 cm lange und 0,5 bis 1,5 cm dicke, zylindrische oder auch leicht keulig verdickte Stiel ist anfangs vollfleischig, später häufig hohl und ebenfalls schwefelgelb, aber zumeist bräunlich überfasert.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt hauptsächlich in Laubwäldern und dort gern unter Buchen und Eichen vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Schwefel-Ritterling kann auf den ersten Blick mit dem **Grünling** (*Tricholoma equestre*, S. 170) verwechselt werden, der früher ein beliebter Speisepilz war, aber inzwischen unter bestimmten Voraussetzungen als giftig gilt. So sehen die beiden Arten farblich ganz ähnlich aus, lassen sich aber leicht durch ihren Geruch unterscheiden, denn der Grünling riecht nach Mehl, hat also nicht den typischen, gasartigen Geruch des Schwefel-Ritterlings. Außerdem gibt es noch zahlreiche andere grünlich gefärbte Täublinge, mit denen man diese Art verwechseln kann, etwa mit dem **Grüngefelderten Täubling** (*Russula virescens*, S. 166), dem **Violettstieligen Täubling** (*Russula violeipes*) und grünlichen Formen des **Frauen-Täublings** (*Russula cyanoxantha*, S. 154), die alle essbar sind. Typisch für die meisten Täublinge sind die spröden, bei Berührung leicht splitternden Lamellen.

WERT

Dieser Pilz ist roh giftig, aber wegen des widerlichen Geruches auch gekocht ungenießbar.

TIPP

Es gibt noch eine bräunliche Variante des Schwefel-Ritterlings, die sich mit braunen Ritterlingen verwechseln lässt, beispielsweise mit dem stark giftigen **Tiger-Ritterling** (*Tricholoma pardinum*, S. 171), sodass man beim Sammeln solcher Pilze keinesfalls auf die Geruchsprobe verzichten sollte.

GEMEINER ERD-RITTERLING

Graublättriger Erd-Ritterling *(Tricholoma terreum)*

MERKMALE

Der anfangs gewölbte bis glockige oder kegelige, später ausgebreitete und zumeist gebuckelte Hut hat eine schiefer- bis dunkelgraue Färbung und einen Durchmesser von 3–8 cm; die Huthaut ist matt, faserig bis feinschuppig und im Alter oft strahlenartig eingerissen. Dem grauweißen, sehr dünnen Fleisch fehlt ein typischer Geruch; die entfernt stehenden, ausgebuchtet angewachsenen Lamellen sind relativ zerbrechlich und weiß- bis aschgrau gefärbt. Die kurzen elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–7 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, am Grund häufig zugespitzte Stiel besitzt eine Länge von 4–8 cm und eine Dicke von 0,8–1,5 cm; er ist anfangs vollfleischig, später oft sehr zerbrechlich und weiß bis grauweiß.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern, besonders Kiefernwäldern mit Kalkboden, vor, manchmal aber auch in Parks oder Gärten; die Fruchtkörper findet man von August bis zu den ersten stärkeren Nachtfrösten im November oder Dezember.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem stark giftigen **Tiger-Ritterling** (*Tricholoma pardinum*, S. 171), der allerdings nach Mehl riecht und gedrängt stehende Lamellen besitzt. Daneben gibt es aber noch eine ganze Reihe weiterer, dunkel gefärbter Ritterlinge, von denen viele zumindest ungenießbar sind (siehe auch *Tricholoma portentosum*, S. 172).

WERT

Essbar.

TIPP

Neben dem Gemeinen Erd-Ritterling gibt es noch weitere Erd-Ritterlinge, die ebenfalls essbar sind, etwa den **Gilbenden Erd-Ritterling** *(Tricholoma argyraceum)*, der hauptsächlich bei Laubbäumen wächst, oder den **Beringten Erd-Ritterling** *(Tricholoma cingulatum)*, der eine Ringzone am Stiel besitzt. Unerfahrene Sammler sollten sich beim Sammeln von Ritterlingen, unter denen es zahlreiche giftige und ungenießbare, aber auch seltene und geschützte Arten gibt, anfangs unbedingt von einem Experten helfen lassen.

BÄRTIGER RITTERLING

Zottiger Ritterling *(Tricholoma vaccinum)*

MERKMALE

Der anfangs glockige oder kegelig gewölbte, später ausgebreitete und – zumindest bei jungen Exemplaren – deutlich gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 3–8 cm und eine rotbraune Färbung. Die Huthaut ist mit groben, fadenförmigen Schuppen bedeckt; der lange eingerollte Rand wirkt durch die überstehende Huthaut ein wenig bärtig, was dem Pilz seinen Namen eingebracht hat. Das bitter schmeckende und erdig riechende Fleisch ist weißlich, in Hutnähe oder im Alter manchmal auch stellenweise rötlich. Die Lamellen sind ausgebuchtet angewachsen, ungleich lang und jung weißlich bis cremefarben, später auch fleischfarben oder gar rotfleckig. Die rundlichen bis ovalen Sporen haben eine Größe von 5–7 × 3,5–4,5 µm; das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, im unteren Teil rotbraune und in Hutnähe weißliche Stiel hat eine Länge von 4–10 cm und eine Dicke von 1–2 cm; er ist anfangs vollfleischig, aber schon sehr bald unregelmäßig hohl und dann relativ zerbrechlich, die Oberfläche wirkt fein faserschuppig.

STANDORT

Die Art kommt hauptsächlich in Nadelwäldern mit Kalkboden und dort besonders unter Fichten vor. Der Bärtige Ritterling ist in ganz Europa weit verbreitet, in Norddeutschland eher zerstreut oder fehlend; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

WERT

Wegen des bitteren Geschmacks ungenießbar.

TIPP

Die Art ist durch den „bärtigen“ Hutrand gut von anderen Ritterlingen zu unterscheiden. Bei sehr alten Exemplaren geht diese Eigenart aber manchmal verloren, sodass die Bestimmung schwieriger ist.

BRENNENDER RITTERLING

(Tricholoma virgatum)

MERKMALE

Der anfangs kegel- bis glockenförmige, zumeist spitz gebuckelte, später dann ausgebreitete und eher stumpf gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 3–8 cm und ist silber- bis aschgrau gefärbt. Der Rand bleibt lange heruntergebogen, die Oberfläche ist glatt und bei Trockenheit seidig glänzend, kann aber auch eingerissen sein und dann schuppenartig wirken, außerdem sind zahlreiche eingewachsene Radialstreifen zu erkennen. Das weißliche, brüchige Fleisch hat einen brennend scharfen, oft auch bitteren Geschmack und einen leichten Geruch nach frischer Erde. Die gedrängt stehenden, weißlichen bis grauen Lamellen, die zumeist eine gekerbte Schneide haben, sind ausgebuchtet am Stiel angewachsen. Die Sporen haben eine Größe von 6–8 × 5–6 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, oft leicht gefaserte und ähnlich wie der Hut gefärbte Stiel hat eine Länge von 4–8 cm und eine Dicke von 1–2 cm.

STANDORT

Die Art kommt vor allem in Nadelwäldern mit saurem Boden vor, wo man sie zumeist unter Fichten findet. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt noch zahlreiche andere, ebenfalls grau gefärbte Ritterlinge, etwa den **Gemeinen Erd-Ritterling** (*Tricholoma terreum*, S. 175), dem aber der scharfe Geschmack fehlt, und den **Schwarzfaserigen Ritterling** (*Tricholoma portentosum*, S. 172), der leicht nach Mehl riecht und schmeckt und zudem im Alter einen grünlichen Stiel hat. Beide sind essbar. Der stark giftige **Tiger-Ritterling** (*Tricholoma pardinum*, S. 171), der deutlich

nach Mehl riecht, hat normalerweise eine schuppige Huthaut.

WERT

☠ Giftig.

TIPP

Eine genaue Bestimmung grau gefärbter Ritterling ist schwierig, sodass ungeübte Sammler unbedingt auf den Verzehr der essbaren Arten aus dieser Gruppe verzichten oder sich von einem Experten helfen lassen sollten.

PURPURFILZIGER HOLZRITTERLING

Rötlicher Holzritterling *(Tricholomopsis rutilans)*

MERKMALE

Der glockenförmige bis halbkugelige, später ausgebreitete und oft flach gebuckelte Hut, der einen Durchmesser von 5–15 cm haben kann, hat eine gelbe Huthaut, die dicht mit kleinen, wein- bis ziegelroten oder auch purpurroten Schuppen bedeckt ist. Bei jüngeren Exemplaren ist die Oberfläche allerdings noch nicht schuppig aufgebrochen, sodass sie einen durchgängig rötlichen Hut haben. Bei älteren Fruchtkörpern ist dagegen oft nur noch die Hutmitte mit Schuppen besetzt, was den Hut insgesamt eher gelb aussehen lässt. Das Fleisch ist gelblich und von unangenehmem, leicht säuerlichem Geruch und Geschmack, die gedrängt stehenden Lamellen sind gelb, die Schneide ist fein bewimpert, was aber nur mit einer Lupe gut zu erkennen ist. Die rundlichen bis leicht elliptischen Sporen sind 7–8 × 6–7 µm groß, das Sporenpulver ist weißlich. Der zylindrische, oft gebogene Stiel hat eine gelbliche Grundfärbung und ist, ähnlich wie der Hut, dicht mit rötlichen Schuppen besetzt.

STANDORT

Die häufige Art kommt hauptsächlich auf alten Nadelholzstümpfen oder abgestorbenen Ästen von Nadelbäumen vor, wo die Pilze oft büschelig wachsen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der nah verwandte, ebenfalls ungenießbare **Olivgelbe Holzritterling** *(Tricholomopsis decora)* ist etwas kleiner (normalerweise nur etwa halb so groß) und hat außerdem einen gold- bis olivgelben Hut mit oliv- bis schwarzbraunen Schuppen.

WERT

☒ Ungenießbar.

INFO

Die Holzritterlinge *(Tricholomopsis)* sind eine kleine Gattung, deren Mitglieder früher zur Gattung *Tricholoma* gerechnet wurden. In Europa kommen nur drei Arten vor.

GROSSER SCHEIDLING

Acker-Scheidling *(Volvopluteus gloiocephalus)*

SYNONYME

Volvariella gloiocephala, Volvariella speciosa

MERKMALE

Der zunächst ei- bis glockenförmige, dann ausgebreitete, gebuckelte Hut hat einen Durchmesser von 8–12 cm und eine weißliche bis olivgraue, besonders in der Hutmitte auch braungraue, klebrige Oberfläche. Das dicke, weißliche Fleisch hat einen (nicht immer deutlichen) Rettichgeruch, die gedrängt stehenden, dünnen, bauchigen Lamellen sind zunächst weiß, später rosa bis fleischfarben. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 12–18 × 7–9 µm, das Sporenpulver ist rosa. Der Stiel ist 10–18 cm lang, 1–2 cm dick und weiß gefärbt. Ein Ring ist nicht vorhanden, aber dafür eine weißliche bis graue Volva an der Stielbasis.

STANDORT

Die Art kommt vorzugsweise auf gedüngten Böden vor, etwa auf Wiesen und abgeernteten Feldern, besonders wenn dort zuvor Mais angebaut wurde, aber auch in Gärten oder Parks, außerdem findet man die Pilze auf faulendem Stroh und Mist- oder Komposthaufen sowie Holzlagerplätzen. Dort erscheinen die Fruchtkörper zwischen Mai und Oktober in oft großer Zahl.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Bei dieser Art besteht eine gewisse Ähnlichkeit mit dem tödlich giftigen **Kegelhütigen Knollenblätterpilz** (*Amanita virosa*, S. 77) oder dem **Frühlings-Knollenblätterpilz** (*Amanita verna*, S. 76). Beide unterscheiden sich aber durch die knollig verdickte Stielbasis und den Ring am Stiel, der allerdings manchmal abgefallen ist, was die Bestimmung zusätzlich erschwert, sowie durch die auch im Alter noch weißen Lamellen. Außerdem gibt es vom ebenfalls tödlich giftigen **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, S. 70–71) eine

weiße Varietät, die man ebenfalls mit dem Großen Scheidling verwechseln könnte.

WERT

Essbar, gilt aber als eher mäßiger Speisepilz. Außerdem sollten unerfahrene Sammler wegen der Ähnlichkeit mit Knollenblätterpilzen unbedingt auf ihn verzichten.

INFO

Der nah verwandte **Schwarzstreifige Scheidling** *(Volvariella volvacea)* wird vor allem in Asien häufig auf Reisstroh kultiviert und auch in Europa manchmal zum Verkauf angeboten. Er gilt als wohlschmeckend, soll aber roh giftig sein.

FRÜHJAHRS-LORCHEL

Frühjahrs-Giftlorchel, Giftlorchel

(Gyromitra esculenta)

MERKMALE

Der 3–9 cm hohe und bis zu 8 cm dicke, gelb-, rot- oder dunkelbraune, hirnartig gewundene Hut hat eine ziemlich

unregelmäßige Form, kann also sowohl rundlich als auch lappig aussehen. Das wachsartige Fleisch hat eine sehr dünne und zerbrechliche Konsistenz; die elliptischen Sporen sind 19–23 × 9–12 µm groß. Der häufig gekammerte oder hohle Stiel ist 3–7 cm lang und 1,5–3,5 cm dick, von unregelmäßiger Form und manchmal verzweigt; seine Farbe kann weiß bis gelblich oder fleischfarben sein, gelegentlich wirkt er auch schwach violett überlaufen. Typisch ist außerdem seine längsgefurchte oder leicht runzlige Oberfläche.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art kommt vorzugsweise in Nadelwäldern mit Sandboden und dort besonders unter Kiefern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen März und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit der **Spitz-Morchel** (*Morchella conica*, S. 185) oder der **Speise-Morchel** (*Morchella esculenta*, S. 186), die beide essbar sind und deren Fruchtkörper ebenfalls im Frühjahr gebildet werden. Allerdings ist der Hut bei diesen beiden Arten nicht gehirnartig gewunden, sondern er hat wabenartige Längs- und Querleisten. Für die nahe verwandte, aber sehr viel seltenere, giftige **Bischofsmütze** (*Gyromitra infula*, S. 182) sind die einzelnen, großen Lappen des Hutes typisch; außerdem erscheint sie später im Jahr. Der Hut der ebenfalls giftigen **Riesen-Lorchel** (*Gyromitra gigas*, S. 181) hat größere Windungen und auch die Sporen sind größer; außerdem ist der Stiel zumeist etwas dicker und sie erscheint ein wenig später als die Frühjahrs-Lorchel.

WERT

Giftig (siehe **INFO**).

INFO

Auch wenn der wissenschaftliche Name (esculenta = essbar) anderes vermuten lässt – bei dieser Art handelt es sich um einen gefährlichen Giftpilz, der schwere Schädigungen des Nervensystems und der Leber verursachen kann.

RIESEN-LORCHEL

(Gyromitra gigas)

MERKMALE

Der Hut, der 4–9 cm groß und ockerfarben bis oliv- oder dunkelbraun ist, setzt sich aus oft übereinanderliegenden, nicht sehr eng stehenden Lappen mit gehirnartigen

Windungen zusammen, die am Stiel angewachsen sein können. Das wachsartige, weißlich bis gelb gefärbte Fleisch ist sehr dünn und zerbrechlich; die elliptischen Sporen, die 22–34 × 9–12 µm groß sind, haben an den Enden kurze, stumpfe Anhängsel. Der kurze, nur etwa 6 cm lange und 3–5 cm dicke, weißliche Stiel steckt häufig so tief im Boden, dass er kaum zu erkennen ist. Seine Oberfläche ist zumeist in Längsrichtung gefurcht und das Innere von zahlreichen Hohlräumen durchzogen.

STANDORT

Die Riesen-Lorchel kommt vorzugsweise in lichten Laub- oder Auwäldern vor, wo sie oft an sehr morschen Baumstümpfen wächst; man findet die Art aber auch in Nadelwäldern. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen April und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit der ebenfalls giftigen **Frühjahrs-Lorchel** (*Gyromitra esculenta*, S. 180), die aber als deutlich gefährlicher gilt, weil sie das verantwortliche Gift Gyromitrin vermutlich in größerer Menge enthält. Bei der **Spitz-Morchel** (*Morchella conica*, S. 185) und der **Speise-Morchel** (*Morchella esculenta*, S. 186), die beide essbar sind, ist der Hut nicht gehirnartig gewunden, sondern er setzt sich aus wabenartigen Längs- und Querleisten zusammen; für die nah verwandte, aber sehr viel seltenere, giftige **Bischofsmütze** (*Gyromitra infula*, S. 182) sind die einzelnen Lappen des Hutes ohne gehirnartige Windungen typisch. Verwechslungen sind bei Lorcheln und Morcheln auch deswegen leicht möglich, weil alle genannten Arten etwa gleichzeitig im Frühjahr wachsen.

WERT

Giftig.

INFO

Wie viele Lorcheln und Morcheln ist auch diese Art vergleichsweise selten und steht daher in vielen Ländern unter Schutz, sodass man sie keinesfalls zerstören sollte.

BISCHOFSMÜTZE

(Gyromitra infula)

MERKMALE

Der 3–8 cm hohe, zimt- bis rotbraune oder auch fleischfarbene Hut ist lappig ausgebildet, wobei die Lappen häufig in drei spitze Zipfel auslaufen, sodass der Hut entfernt an eine Bischofsmütze erinnert, was diesem Pilz auch seinen umgangssprachlichen Namen eingebracht hat. Am unteren Ende sind die Lappen oft am Stiel angewachsen; das sehr brüchige Fleisch ist weiß oder ein wenig rötlich. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 19–22 × 8–10 µm; der unregelmäßige, an der Basis häufig ein wenig verjüngte, weißgraue bis fleischfarbene oder bräunliche Stiel kann bis 12 cm lang und 1–3 cm dick werden. Er ist häufig ein wenig bereift und längsfaltig oder grubig vertieft und im Alter oft hohl.

STANDORT

Die seltene Art kommt vorzugsweise in Nadelwäldern vor. Sie wächst gern auf Baumstümpfen, alten Brandstellen oder ehemaligen Holzlagerplätzen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen September und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit der ebenfalls giftigen **Frühjahrs-Lorchel** (*Gyromitra esculenta*, S. 180), von der sich die Bischofsmütze vor allem durch die unterschiedliche Wachstumsperiode (Frühjahr bzw. Herbst), aber auch durch die Farbe und Form des Hutes abgrenzen lässt. Außerdem sind Verwechslungen mit der **Spitz-Morchel** (*Morchella conica*, S. 185) oder der **Speise-Morchel** (*Morchella esculenta*, S. 186) möglich, deren Hut allerdings regelmäßige bzw. unregelmäßige, wabenartige Hutleisten aufweist. Beide sind ungiftig.

WERT

Giftig.

INFO

Die Bischofsmütze, die früher häufig als essbar bezeichnet wurde, gilt heute als giftig. Daher muss vom Verzehr abgeraten werden, ganz abgesehen von der Tatsache, dass die Art nicht sehr verbreitet ist und schon aus diesem Grund geschont werden sollte.

HERBST-LORCHEL

Krause Lorchel *(Helvella crispa)*

SYNONYM

Helvella pithyophila

MERKMALE

Der sehr unregelmäßig ausgebildete, bis 6 cm große Hut besteht aus einzelnen faltigen, häufig umgeschlagenen Lappen, die weißlich, cremefarben oder ocker bis leicht bräunlich gefärbt sind. Das weißliche, dünne Fleisch ist relativ zäh und geruchlos; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 16–20 × 9–11 µm. Der zylindrische, an der Basis manchmal verdickte, anfangs weiße, später oft gelbliche, hohle Stiel ist 7–15 cm lang, 2–4 cm dick und hat zumeist tiefe Längsfurchen auf der Oberfläche.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt in feuchten Laub- und Mischwäldern vor, aber auch auf Waldwegen, an Waldrändern und angrenzenden Wiesen oder Weiden, wobei Kalkböden bevorzugt werden. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Verwechseln kann man die Herbst-Lorchel höchstens mit anderen *Helvella*-Arten, etwa mit der auf den ersten Blick sehr ähnlichen **Gruben-Lorchel** (*Helvella lacunosa*, S. 184), die zwar eigentlich grau, graubraun oder schwärzlich gefärbt ist, von der man aber manchmal sehr helle, oft sogar fast weiße Exemplare finden kann, die der Herbst-Lorchel dann sehr ähnlich sehen. Unterscheiden lassen sich

die beiden Arten häufig dadurch, dass die Hutlappen der Gruben-Lorchel mit dem Stiel verwachsen sind.

WERT

Die Herbst-Lorchel ist roh giftig, aber auch gekocht nur von minderer Qualität (siehe **INFO**).

INFO

Auch wenn beim Kochen ein Teil des Giftes der Herbst-Lorchel zerstört wird, kann es nach dem Verzehr dieses Pilzes bei empfindlichen Menschen dennoch zu individuellen Unverträglichkeitsreaktionen kommen. Daher wird vom Verzehr dieser Art abgeraten.

GRUBEN-LORCHEL

(Helvella lacunosa)

MERKMALE

Der sehr unregelmäßig ausgebildete, bis 4 cm große Hut, der häufig ähnlich wie ein Sattel geformt ist, besteht aus einzelnen, häufig gewundenen, manchmal auch umgeschlagenen Lappen, die am Stiel angewachsenen sein können und zumeist in mehrere Spitzen auslaufen. Sie sind

grau, graubraun oder schwärzlich gefärbt, es gibt aber manchmal auch Exemplare, die fast weiß aussehen. Das weißliche bis graue, recht dünne, brüchige Fleisch ist (besonders im Stiel) zäh und vor allem bei älteren Exemplaren ohne besonderen Geruch, während jüngere Fruchtkörper oft noch angenehm würzig riechen; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 16–19 × 10–12 µm, das Sporenpulver ist weiß. Der zylindrische, bis 10 cm lange und 3 cm dicke Stiel ist hellgrau und in Längsrichtung tief gefurcht, außerdem ist das Innere von zahlreichen Hohlräumen durchsetzt.

STANDORT

Diese Lorchel kommt hauptsächlich in Laub- und Mischwäldern vor, man kann sie aber manchmal auch an Weg- und Waldrändern oder in Parks und Gärten finden. Außerdem wächst sie häufiger auf Holzlagerplätzen oder Brandstellen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Sehr ähnlich ist die **Herbst-Lorchel** (*Helvella crispa*, S. 183), die der Gruben-Lorchel vor allem dann sehr ähnlich ist, wenn es sich um hell gefärbte Exemplare handelt. Normalerweise ist die Gruben-Lorchel aber dunkler gefärbt und soll sich auch dadurch unterscheiden lassen, dass die Lappen des Hutes bei der Herbst-Lorchel nicht mit dem Stiel verwachsen sind.

WERT

Die Art gilt gekocht als essbar, soll aber auch dann häufig noch Beschwerden hervorrufen können, sodass von einem Verzehr abgeraten wird.

INFO

Viele Lorcheln und Morcheln sind vergleichsweise selten und daher in vielen Ländern geschützt.

SPITZ-MORCHEL

Hohe Morchel *(Morchella conica)*

SYNONYM

Morchella elata

MERKMALE

Der Hut dieser Morchel ist 3–8 cm lang und 2–3 cm dick, schlank eiförmig bis spitzkegelig geformt und innen vollkommen hohl; die Färbung reicht von hellgrau über graubraun bis dunkel oliv. Die Oberfläche ist mit kastanien- bis schwarzbraunen, mehr oder weniger parallel verlaufenden Rippen besetzt, die ein regelmäßiges wabenartiges Muster bilden; der untere Hutrand und der Stiel sind miteinander verwachsen. Das weißliche, manchmal auch graue Fleisch ist dünn und brüchig, die elliptischen Sporen haben eine Größe von 20–25 × 12–16 µm. Der zylindrische, hohle Stiel, der 2–6 cm lang und 1–1,5 cm dick sein kann, ist weißlich bis ocker mit meist runzliger Oberfläche.

STANDORT

Die Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, man findet sie aber manchmal auch in Gärten und Parks oder auf Schutthalden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen März und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es besteht eine entfernte Ähnlichkeit mit der giftigen **Frühjahrs-Lorchel** (*Gyromitra esculenta*, S. 180), mit der die Spitz-Morchel auch das frühe Erscheinen gemein hat. Der Hut der Frühjahrs-Lorchel weist allerdings hirnartige Windungen und kein wabenartiges Muster mit Vertiefungen und hervorstehenden Rippen auf. Die gleichfalls im Frühjahr wachsende, essbare **Speise-Morchel** (*Morchella esculenta*, S. 186) unterscheidet sich durch den weniger spitz zulaufenden Hut und das sehr viel unregelmäßigere Wabenmuster.

WERT

Wohlschmeckender Speisepilz.

INFO

Die Spitz-Morchel wird gern zum Verfeinern von Saucen und Suppen verwendet, aber auch für Fleischfüllungen. Da ihr Bestand ständig geringer wird, ist sie in vielen Ländern inzwischen gesetzlich geschützt.

SPEISE-MORCHEL

Rund-Morchel *(Morchella esculenta)*

MERKMALE

Der 4–8 cm große, vollkommen hohle Hut ist zumeist rundlich bis oval, kann aber auch walzen-, ei- oder annähernd kegelförmig sein. Seine Färbung reicht von gelb über ockerfarben bis bräunlich; auf der Oberfläche sind Quer- und Längsleisten vorhanden, die ein unregelmäßiges, wabenartiges Muster bilden, wobei die Leisten zumeist

heller gefärbt sind als die Vertiefungen. Der untere Hutrand ist fest mit dem Stiel verwachsen und das weißliche Fleisch wirkt ziemlich brüchig. Die elliptischen Sporen haben eine Größe von 18–22 × 10–15 µm; der ebenfalls hohle, zylindrische Stiel ist 4–6 cm lang, 2–3 cm dick und weißlich bis ockerfarben.

STANDORT

Die inzwischen vielerorts geschützte Art kommt hauptsächlich in Laub- und Mischwäldern vor, man findet sie aber auch in Gärten und Parks, wobei gedüngte Flächen gemieden werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen April und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit der giftigen **Frühjahrs-Lorchel** (*Gyromitra esculenta*, S. 180), deren Hut allerdings hirnartige Windungen und kein wabenartiges Muster aufweist. Die ebenfalls im Frühjahr wachsende, essbare **Spitz-Morchel** (*Morchella conica*, S. 185) unterscheidet sich durch den spitzer zulaufenden Hut und das sehr viel regelmäßigere Wabenmuster.

WERT

Wohlschmeckender und begehrter Speisepilz, der aber inzwischen in vielen Ländern unter Schutz steht.

TIPP

Da Morcheln vergleichsweise langsam wachsen, sind einzelne Teile manchmal schon in Verwesung übergegangen, ohne dass man den Pilzen das auf den ersten Blick ansieht. Solche Exemplare rufen dann häufig Verdauungsstörungen hervor, sodass eine gewisse Vorsicht beim Verwerten dieser Pilze geboten ist. Auch vor dem Verzehr roher Pilze ist abzuraten.

KÄPPCHEN-MORCHEL

Glocken-Morchel, Halbfreie Morchel

(Morchella semilibera)

SYNONYME

Mitrophora semilibera, Morchella gigas

MERKMALE

Der oft zugespitzte, hell- bis dunkelbraune Hut dieser Art ist nur 2–4 cm groß und damit im Vergleich zum sehr langen Stiel eher klein, sodass er wie eine Kappe wirkt, was auch den umgangssprachlichen Namen erklärt. Er ist normalerweise kegelförmig bis spitzglockig und durch auffällige Längsrippen mit dunkler Kante und weniger stark ausgeprägten Querrippen wabenartig unterteilt. Typisch ist außerdem, dass der Hut etwa zur Hälfte mit dem Stiel verwachsen ist, was auch den umgangssprachlichen Namen Halbfreie Morchel erklärt. Der Stiel ist bis 18 cm lang und 2–3 cm dick, oft hohl und weiß bis gelblich gefärbt; das weißliche, wachsartige Fleisch ist, wie auch das des Hutes, sehr brüchig. Die Sporen haben eine Größe von 20–25 × 10–15 µm.

STANDORT

Die Käppchen-Morchel kommt oft in Auwäldern vor, wächst aber auch in Laub- oder Mischwäldern und dort gern unter Eschen, Pappeln oder Weißdornsträuchern; man findet die Pilze aber manchmal auch in Parks und Gärten. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen April und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Eine ähnliche Wuchsform hat die **Runzel-** oder Böhmische Verpel (*Verpa bohemica*, S. 189), bei der der Hut aber nur ganz an der Spitze mit dem Stiel verwachsen ist. Gleiches gilt für die **Fingerhut-** oder **Glocken-Verpel** *(Verpa conica)*, deren Hut zudem glatt oder nur etwas runzlig und keinesfalls wabenartig gekammert ist. Die **Gemeine Stinkmorchel** (*Phallus impudicus*, S. 188) erkennt man an ihrem durchdringenden, aasartigen Geruch.

WERT

Essbar.

INFO

Alle hier genannten Arten der Gattung *Verpa* gelten als selten bis sehr selten, sodass man auf das Sammeln verzichten sollte. Außerdem sind sie vielen Ländern gesetzlich geschützt.

GEMEINE STINKMORCHEL

Leichenfinger *(Phallus impudicus)*

SYNONYM

Ithyphallus impudicus

FRUCHTKÖRPER

Die Fruchtkörper dieses ungewöhnlichen Pilzes sind anfangs kugel- bis eiförmige Gebilde mit einem Durchmesser von 3–5 cm (in diesem Stadium werden sie „Hexen-“ oder „Teufelsei“ genannt). Schneidet man ein Hexenei in der Mitte durch, kann man erkennen, dass Hut und Stiel des Pilzes im Inneren bereits vorgebildet sind. Später platzt die Außenhülle dann auf, und der unverwechselbare Fruchtkörper schiebt sich heraus. Wenn er vollkommen gestreckt ist, besteht er aus einem weißen, 10–20 cm langen und etwa 2–4 cm dicken, hohlen, zylindrischen, an beiden Enden verjüngten Stiel und einem kurzen, etwa 3–4 cm langen, glockenförmigen Hut mit einer wabenartigen Oberfläche, die von einer oliv- bis schwarzgrünen Sporenmasse überzogen ist. Von dieser Masse geht bei der Reife auch der über größere Entfernungen wahrnehmbare, aasartige Geruch aus, mit dem Fliegen angelockt werden, die für die Verbreitung der Sporen sorgen sollen. Die Sporen sind stäbchenförmig und haben eine Größe von 4–5 × 1,5–2 µm.

STANDORT

Die sehr häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die sehr viel seltenere **Dünen-Stinkmorchel** *(Phallus hadriani)* hat eine rosafarbene Volva und kommt nur in Dünenlandschaften vor. Die **Hundsrute** *(Mutinus caninus)* ist nicht in Hut und Stiel gegliedert, sondern besitzt nur eine farblich abgesetzte Spitze.

WERT

Als „Hexenei“ essbar; der fertig ausgebildete, übel riechende Fruchtkörper ist absolut ungenießbar.

TIPP

Die „Hexeneier“ können nach dem Entfernen der dicken Gallerthülle in Scheiben geschnitten und wie Bratkartoffeln zubereitet werden.

BÖHMISCHE VERPEL

Runzel-Verpel *(Verpa bohemica)*

SYNONYM

Ptychoverpa bohemica

MERKMALE

Diese Art hat einen bis 5 cm hohen und 3 cm breiten, glockenförmigen, von erhabenen Längs- und Querrippen

überzogenen oder auch hirnartig gewundenen Hut, der nur ganz am Ende des Stiels angewachsen ist; die Färbung reicht von ocker- über fleischfarben bis hin zu verschiedenen Brauntönen. Die sehr großen, zylindrischen Sporen haben eine Länge von 60–90 µm und eine Breite von 15–20 µm. Das weißliche, wachsartige Fleisch ist brüchig; der bis 15 cm lange, anfangs vollfleischige, weißlich bis cremefarbene Stiel ist im Alter hohl gekammert und manchmal von kleinen Schuppen bedeckt.

STANDORT

Die wärmeliebende Art kommt überwiegend in lichten Laubwäldern mit Kalkboden, aber auch in Flussauen oder unter Sträuchern wie Weißdorn und Hasel vor, oft auch in Gruppen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen April und Mai.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Bei der **Käppchen-Morchel** (*Morchella semilibera*, S. 187) ist der Hut etwa zur Hälfte mit dem Stiel verwachsen (weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe dort).

WERT

Essbar. Die eher seltene Art ist in vielen Regionen gesetzlich geschützt, sodass man auf das Sammeln verzichten sollte.

INFO

Morcheln und alle übrigen in diesem Abschnitt vorgestellten Pilze gehören zur großen Gruppe der Ascomyceten, die sich dadurch auszeichnen, dass ihre Sporen in Schläuchen, den sogenannten Asci (Singular: Ascus), gebildet werden, die allerdings nur unter dem Mikroskop zu erkennen sind. Dagegen entstehen die Sporen der Basidiomyceten, zu denen die meisten der in diesem Buch vorgestellten Pilze gehören, darunter die Röhrlinge und Lamellenpilze, außen an freien Sporenständern, den Basidien.

GEMEINER WETTERSTERN

(Astraeus hygrometricus)

MERKMALE

Die weißgrauen bis graubraunen Fruchtkörper dieser Art sind anfangs kugelförmig, bis zu 4 cm groß und zumeist im Boden verborgen. Später platzt ihre äußere Hülle, die

Exoperidie genannt wird, von der Spitze her auf, wobei bis zu 15 einzelne Lappen entstehen, die sich in typischer Weise nach außen biegen und den gesamten Pilz so nach oben schieben. Durch die aufgeklappten Lappen erhalten die Pilze ein sternartiges Aussehen, wobei der Durchmesser jetzt bis zu 8 cm betragen kann. In der Mitte der sternförmigen Exoperidie sitzt eine normalerweise hellgraue bis beige- oder lederfarbene Kugel, bei der es sich um die von einer dünnen Innenhülle (Endoperidie) umgebene Fruchtschicht (Gleba) handelt, die später an der Spitze aufplatzt und die Sporen freigibt.

STANDORT

Die Art bevorzugt warme, trockene Plätze mit saurem Untergrund. Typische Standorte sind sandige Waldlichtungen, besonders wenn diese eine Hanglage mit südlicher Ausrichtung haben. In Mitteleuropa ist die Art eher selten, südlich der Alpen findet man den Wetterstern dagegen etwas häufiger. Die Fruchtkörper werden zwischen August und Oktober gebildet, bleiben aber oft lange erhalten. In Südeuropa sind sie häufig sogar ganzjährig zu finden.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt noch weitere Erdsterne, von denen die meisten eher selten und daher in vielen Regionen geschützt sind. Eine dieser Arten ist der **Gewimperte Erdstern** (*Geastrum fimbriatum*, S. 194), dessen sternförmige Lappen sich bei Trockenheit jedoch nicht um die Endoperidie schließen (siehe **INFO**).

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Der Wetterstern verdankt seinen Namen dem Umstand, dass sich die Exoperidie bei Trockenheit wieder um die Endoperidie schließen kann, um diese vor der Austrocknung zu schützen. Nimmt die Luftfeuchtigkeit zu, öffnen sich die sternartigen Lappen dann wieder.

SCHWÄRZENDER BOVIST

Eier-Bovist *(Bovista nigrescens)*

MERKMALE

Die annähernd kugelförmigen, ungestielten Fruchtkörper haben einen Durchmesser von 3–10 cm. Sie bestehen aus einer weißen, etwas runzligen Außenhaut (Exoperidie), die

sich an Druckstellen braun verfärbt, und einer darunterliegenden pergamentartigen Innenhaut (Endoperidie), die beide dazu dienen, die ganz im Inneren befindliche Fruchtschicht (Gleba) zu schützen. Die Exoperidie bröckelt später eierschalenartig ab (daher auch der umgangssprachliche Name Eier-Bovist), und es kommt die dauerhafte, oft faltige, purpur- bis schwarzbraune Endoperidie zum Vorschein, die bei der Reife im Scheitel aufplatzt und die Sporen freigibt. Die Fruchtschicht (Gleba) ist anfangs vollfleischig und weiß, dann wässrig und gelblich bis oliv, bevor sie schließlich staubtrocken und purpurbraun wird. Die rundlichen, warzigen Sporen, die eine Größe von 5–6 µm haben, sind gut an einem etwa 5–8 µm langen Stielchen zu erkennen; das Sporenpulver ist braun.

STANDORT

Die Art kommt in Laubwäldern, aber auch an Wegrändern oder auf Brachflächen vor. Die Pilze, die oft in Gruppen wachsen, sind im Flachland seltener als in höheren Lagen, wo sie durchaus häufig sein können; die Fruchtkörper erscheinen in der Regel zwischen Juni und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ähnlich ist der jung ebenfalls essbare **Bleigraue Zwerg-Bovist** (*Bovista plumbea*, S. 192), der sich hauptsächlich durch die bleigraue Innenhülle unterscheidet. Bei oberflächlicher Betrachtung könnte auch eine Verwechslung mit den jung ebenfalls essbaren **Stäublingen** (Gattung *Lycoperdon*, S. 195–200) vorkommen, deren Fruchtkörper allerdings gestielt sind.

WERT

Jung essbar (siehe **INFO**).

INFO

Junge Fruchtkörper, bei denen die Gleba noch weiß ist, sind für den Verzehr geeignet. Allerdings gehört der Schwärzende Bovist nicht zu den besonders schmackhaften Pilzen.

BLEIGRAUER ZWERG-BOVIST

Bleigrauer Bovist *(Bovista plumbea)*

MERKMALE

Die ungestielten Fruchtkörper, die annähernd kugelförmig oder leicht abgeplattet sind, haben einen Durchmesser von

bis zu 5 cm. Sie bestehen aus einer weißen Außenschicht (Exoperidie), die später eierschalenartig abblättert und dadurch die darunterliegende dünne Innenhülle (Endoperidie) freigibt. Diese ist in typischer Weise bleigrau gefärbt und dient dazu, die ganz im Inneren befindliche Fruchtschicht (Gleba) zu schützen, die anfangs vollfleischig und weiß, dann gelblich bis oliv und schließlich bräunlich ist. Die rundlichen, glatten oder feinwarzigen Sporen, die durch eine Öffnung am Scheitel der Endoperidie freigesetzt werden, haben eine Größe von 5–6 µm und einen bis 10 µm langen Anhang („Stielchen“); das Sporenpulver ist olivbraun.

STANDORT

Die Pilze kommen vor allem an grasbewachsenen Standorten vor, etwa Wiesen, Weiden oder auch Wegrändern, wo sie nicht selten in kleinen Gruppen wachsen. Die Fruchtkörper dieser Art erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist gut an der typischen bleigrau gefärbten Endoperidie zu erkennen. Das unterscheidet sie dadurch ebenso vom **Schwärzenden Bovisten** (*Bovista nigrescens*, S. 191), dessen Innenhülle bräunlich bis schwärzlich ist; außerdem wird er ein wenig größer und er kommt häufiger in Wäldern vor.

WERT

Ungenießbar.

INFO

Neben den beiden genannten Arten gibt es noch weitere ähnliche Vertreter der Gattung *Bovista*, etwa den **Hain-Bovisten** *(Bovista polymorpha)* oder den **Feld-Bovisten** *(Bovista graveolens)*, die teilweise sehr selten sind und daher in einigen Ländern unter Schutz stehen.

RIESEN-BOVIST

Riesen-Stäubling *(Calvatia gigantea)*

SYNONYM

Langermannia gigantea

MERKMALE

Die 15–50 cm großen, ungestielten, annähernd kugelförmigen Fruchtkörper haben eine vergängliche, glatte, weiße, mit zunehmendem Alter auch gelb- bis olivbraune Außenhaut (Exoperidie) und eine darunterliegende weißliche bis graugelbe Innenhaut (Endoperidie), die beide dem Schutz der ganz im Inneren befindlichen Fruchtschicht (Gleba) dienen. Sowohl die Exoperidie als auch die Endoperidie werden mit zunehmender Reife immer weicher und blättern schließlich teilweise oder vollkommen ab, sodass die gelbgrüne Fruchtschicht sichtbar wird. Diese ist von gelblichen Fäden, sogenannten Kapillitiumfasern, durchsetzt, an denen die gestielten, rundlichen, glatten oder feinwarzigen Sporen angewachsen sind. Diese haben eine Größe von 4–6 µm; das Sporenpulver ist braun.

STANDORT

Die nicht seltene Art kommt hauptsächlich auf nährstoffreichen Weiden oder Wiesen vor, man findet sie manchmal aber auch in lichten Laubwäldern oder Parks und Gärten; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Aufgrund seiner Größe praktisch unverwechselbar.

WERT

Jung essbar, aber nicht sehr schmackhaft.

TIPP

Die übliche Zubereitung dieses Pilzes besteht darin, ihn in Scheiben zu schneiden und diese dann – paniert oder unpaniert – gut durchzubraten, weil die Mahlzeit sonst bitter schmeckt. Verwerten lassen sich aber ausschließlich junge Fruchtkörper, deren Inneres noch weiß und fest ist.

GEWIMPERTER ERDSTERN

Fransen-Erdstern *(Geastrum fimbriatum)*

SYNONYM

Geastrum sessile

MERKMALE

Die aus unterschiedlichen Schichten zusammengesetzten Fruchtkörper sind anfangs kugelförmig und zunächst vollständig oder weitgehend in der Erde verborgen. Später platzt die rotbraun gefärbte äußere Hülle (Exoperidie) von der Spitze her auf und die bis zu 10 dabei entstehenden Lappen biegen sich nach außen. Auf diese Weise erhält der Fruchtkörper eine sternförmige Gestalt und wird gleichzeitig aus dem Boden geschoben. In dieser Phase beträgt der Durchmesser des Fruchtkörpers bis zu 7 cm. Inmitten der sternförmigen Exoperidie sitzt ein annähernd kugelförmiges, ungestieltes Gebilde, bei dem es sich um die Fruchtschicht (Gleba) handelt, die von einer dünnen Hülle (Endoperidie) umgeben ist. In dieser Kugel entwickeln sich die rundlichen, 2,5–3,5 µm großen, feinwarzigen Sporen, die später durch eine Öffnung an der Spitze der Kugel freigesetzt werden. Junge Fruchtkörper sind beige, ältere zumeist bräunlich, wobei sich die anfangs fleischige Konsistenz der Lappen später verliert, sodass sie dann pergamentartig dünn wirken.

STANDORT

Die Art kommt vorzugsweise in trockenen Laub- und Nadelwäldern vor, wo die Pilze oft in Gruppen unter Fichten zu finden sind. Die Fruchtkörper entwickeln sich zwischen August und September, bleiben aber zumeist sehr viel länger erhalten.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Andere, ebenfalls ungenießbare **Erdsterne**, von denen es in Mitteleuropa rund 25 Arten gibt, wobei einige aber recht selten sind und teilweise auch unter Schutz stehen.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Den umgangssprachlichen Namen Gewimperter Erdstern verdankt die Art der fransig bewimperten Öffnung, die bei Reife der Sporen durch Aufplatzen der Endoperidie an der Spitze der Kugel entsteht.

IGEL-STÄUBLING

(Lycoperdon echinatum)

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieser Art sind 2–5 cm hoch und 1–3 cm breit, kugelig bis umgedreht birnenförmig, wobei sie im letztgenannten Fall wie gestielt wirken. Ihre Farbe ist bräunlich; auf der Oberfläche sitzen zahlreiche, bis etwa 7 mm lange Stacheln, die nach dem Abfallen ein vieleckiges Netzmuster hinterlassen. Das zunächst weißliche, später

ocker bis bräunliche Innere des Fruchtkörpers besteht aus einer Fruchtschicht (Gleba) im oberen Teil und einer weiteren, darunterliegenden, dünneren sterilen Schicht (Subgleba). Die rundlichen, stachligen Sporen, die eine Größe von 3,5–4,5 µm haben, werden durch eine rundliche Öffnung am Scheitel frei, das Sporenpulver ist dunkelbraun.

STANDORT

Die stellenweise häufige Art kommt in Laubwäldern mit Kalkboden vor, und dort vorzugsweise unter Buchen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juni und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem jung essbaren **Flaschen-Stäubling** (*Lycoperdon perlatum*, S. 198), dessen Stacheln allerdings deutlich kürzer sind. Ungiftig sind auch der ebenfalls stachlige **Stinkende Stäubling** (*Lycoperdon foetidum*, S. 197) und der – zumindest im Alter – ungestachelte **Birnen-Stäubling** (*Lycoperdon pyriforme*, S. 200), der zudem auf Holz wächst und glatte Sporen hat. Außerdem riechen beide unangenehm nach Gas, sodass sie nur selten gesammelt werden. Der giftige **Dickschalige Kartoffelbovist** (*Scleroderma citrinum*, S. 202), dessen Oberfläche ein wenig an die Schale einer Kartoffel erinnert, sitzt ohne stielartige Verlängerung direkt auf dem Boden.

WERT

Jung essbar (siehe **TIPP**).

TIPP

Diesen nicht besonders schmackhaften Pilz kann man nur zum Verzehr verwenden, solange die Gleba noch weiß ist. Außerdem muss vor der Zubereitung unbedingt die äußere Schicht entfernt werden.

BEUTEL-STÄUBLING

Groß-Stäubling *(Lycoperdon excipuliforme)*

SYNONYME

Calvatia excipuliformis, Calvatia saccata, Handkea excipuliformis

---

MERKMALE

Die 5–15 cm hohen, keulenförmigen Fruchtkörper bestehen normalerweise aus einem deutlich abgesetzten rundlichen Kopf und einem Stiel. Sie sind jung weiß bis cremefarben und bei der Reife gelb- bis olivbraun; die Oberfläche des Kopfes ist anfangs dicht mit feinen hellen Stacheln oder Warzen besetzt. Das Innere besteht aus einer zunächst weißen, bei älteren Exemplaren auch grünlichen oder dunkelbraunen Fruchtschicht (Gleba); zur Reifezeit zerfällt der Kopf und gibt die Sporen frei, während der sterile „Stiel" zurückbleibt. Die rundlichen, warzigen Sporen haben eine Größe von 4–6 µm; das Sporenpulver ist olivbraun.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern, manchmal auch auf Wiesen oder anderen Grasflächen vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist nur schwer vom zumeist etwas kleineren **Flaschen-Stäubling** (*Lycoperdon perlatum*, S. 198) zu unterscheiden, dessen Stacheln allerdings leicht abbrechen und dann ein netzartiges Muster hinterlassen; außerdem werden seine Sporen durch einen Porus am Scheitel freigesetzt. Er ist jung aber ebenfalls essbar. Der giftige **Dickschalige Kartoffelbovist** (*Scleroderma citrinum*, S. 202) sitzt ohne stielartige Verlängerung direkt auf dem Boden, der ungiftige **Stinkende Stäubling** (*Lycoperdon foetidum*, S. 197) und der jung essbare **Birnen-Stäubling** (*Lycoperdon pyriforme*, S. 200) unterscheiden sich durch den unangenehmen Geruch.

WERT

Jung essbar (solange das Innere des Fruchtkörpers noch weiß ist).

TIPP

Die häufigste Form der Zubereitung besteht darin, zunächst die Außenhülle zu entfernen, um den Pilz dann in Scheiben zu schneiden und diese paniert zu braten.

STINKENDER STÄUBLING

(Lycoperdon foetidum)

SYNONYM

Lycoperdon nigrescens

MERKMALE

Die 2–5 cm hohen und 1–2 cm breiten Fruchtkörper dieses Pilzes sind umgedreht birnen- bzw. flaschenförmig und wirken dadurch wie gestielt. Junge Exemplare sehen

zunächst weiß aus, verfärben sich aber schon sehr bald bräunlich. Typisch sind außerdem die zahlreichen dunklen Stacheln oder Warzen auf der Oberfläche, die nach dem Abfallen ein netzartiges Muster hinterlassen. Das Innere des Fruchtkörpers besteht aus einer Fruchtschicht (Gleba) im oberen Teil und einem sterilen „Stiel“; das Fleisch ist zunächst weiß, später zumeist gelblich oder graubraun und vor allem bei jungen Exemplaren mit einem unangenehm stechenden Geruch. Die Gleba verwandelt sich bei der Reife in eine dunkle Sporenmasse, wobei die einzelnen rundlichen, zumeist feinwarzigen Sporen eine Größe von 3,5–4,5 µm haben; das Sporenpulver ist olivbraun.

STANDORT

Die häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, oft zusammen mit dem sehr ähnlichen Flaschen-Stäubling (*Lycoperdon perlatum*, S. 198); die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem jung essbaren **Flaschen-Stäubling** (*Lycoperdon perlatum*, S. 198), der nicht so unangenehm riecht. Der ebenfalls ungiftige **Birnen-Stäubling** (*Lycoperdon pyriforme*, S. 200), der ähnlich wie der Stinkende Stäubling unangenehm nach Gas riecht, ist im Alter ungestachelt; außerdem wächst er auf Holz und er hat glatte Sporen. Der **Igel-Stäubling** (*Lycoperdon echinatum*, S. 195) hat längere Stacheln und kommt hauptsächlich in Laubwäldern mit Kalkboden vor. Der giftige D**ickschalige Kartoffelbovist** (*Scleroderma citrinum*, S. 202), dessen Oberfläche ein wenig an die Schale einer Kartoffel erinnert, sitzt ohne stielartige Verlängerung direkt auf dem Boden.

WERT

Jung essbar (siehe **TIPP**).

TIPP

Junge Exemplare des Stinkenden Stäublings gelten als essbar, der Verzehr ist wegen des unangenehmen Geruchs aber wenig empfehlenswert.

FLASCHEN-STÄUBLING

(Lycoperdon perlatum)

MERKMALE

Die 3–8 cm hohen und 2–3 cm dicken Fruchtkörper sind umgedreht birnen- oder flaschenförmig und wirken dadurch wie gestielt; junge Exemplare sind weiß, grau oder cremefarben, später verfärben sie sich gelb- bis graubraun. Die Oberfläche ist, vor allem im kugeligen Teil, dicht mit Stacheln unterschiedlicher Länge besetzt, die leicht abbrechen und dabei ein netzartiges Muster hinterlassen;

bei der Reife entsteht im Scheitel eine kleine, rundliche Öffnung, aus der die Sporen freigesetzt werden. Das Innere des Fruchtkörpers besteht aus einer Fruchtmasse (Gleba) im oberen Teil und einem sterilen „Stiel“; das Fleisch ist zunächst zart und weiß, verfärbt sich später aber gelblich, graubraun oder grünlich und wird dann breiig; die Gleba verwandelt sich bei der Reife in eine dunkle Sporenmasse, die aus rundlichen, warzigen Sporen besteht. Diese haben eine Größe von 3–4 µm; das Sporenpulver ist olivbraun.

STANDORT

Die sehr häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann mit anderen Stäublingen verwechselt werden, etwa dem jung ebenfalls essbaren, aber wenig empfehlenswerten **Stinkenden Stäubling** (*Lycoperdon foetidum*, S. 197), dessen bräunliche bis schwärzliche Stacheln nicht so leicht abfallen wie beim Flaschen-Stäubling und der einen unangenehmen Geruch hat. Weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe beim **Igel-Stäubling** (*Lycoperdon echinatum*, S. 195).

WERT

Jung essbar.

TIPP

Die jungen Fruchtkörper, deren Inneres noch weiß ist, können gegessen werden. Die häufigste Form der Zubereitung besteht darin, zunächst die Außenhülle zu entfernen, den Pilz dann in Scheiben zu schneiden und diese paniert zu braten.

WIESEN-STÄUBLING

Münzen-Stäubling, Niedergedrückter Stäubling *(Lycoperdon pratense)*

SYNONYM

Vascellum pratense

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieser Art können bis 5 cm hoch werden und an der breitesten Stelle einen Durchmesser von bis zu 6 cm erreichen. Sie sind kreisel-, birnen- oder umgekehrt kegelförmig, manchmal aber auch fast zylindrisch; außerdem können ältere Exemplare einen flachen oder eingedrückten Scheitel haben, sodass sie dann eher becherförmig wirken. Die Fruchtkörper sind anfangs weiß bis gelblich, werden im Alter aber oft auch bräunlich; die Oberfläche ist zunächst mit Stacheln besetzt, die später aber abfallen, ohne dabei ein Muster zu hinterlassen. Die Fruchtmasse (Gleba), die nur den oberen Teil des Fruchtkörperinneren ausfüllt und vom sich nach unten anschließenden sterilen „Stiel“ durch ein dünnes Häutchen (Diaphragma) abgetrennt ist, hat anfangs eine weiße Färbung, bevor sie sich dann in eine olivgrüne bis -braune Sporenmasse verwandelt. Bei der Reife entsteht im Scheitel außerdem eine zunächst kleine rundliche Öffnung, die sich aber bald über die gesamte Breite erstreckt, um so die Sporen freizusetzen. Diese sind 3–4,5 µm groß, rundlich und glatt oder ganz leicht warzig.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf Wiesen, Weiden und anderen offenen Grasflächen, etwa an Weg- und Waldrändern vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli bis Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen Stäublingen, etwa den jung ebenfalls essbaren Arten **Flaschen-Stäubling** (*Lycoperdon perlatum*, S. 198) und **Beutel-Stäubling** (*Lycoperdon excipuliforme*, S. 196). Von beiden unterscheidet sich der Wiesen-Stäubling durch die etwas andere Form (er ist oft fast so breit wie hoch,

außerdem hat er nicht selten einen flachen oder eingedrückten Scheitel) und das oben erwähnte Diaphragma, das die Fruchtmasse vom sterilen Teil des Fruchtkörpers trennt. Der ungenießbare **Birnen-Stäubling** (*Lycoperdon pyriforme*, S. 200) riecht, ähnlich wie der **Stinkende Stäubling** (*Ly coperdon foetidum*, S. 197), unangenehm nach Gas.

WERT

Jung essbar.

TIPP

Junge Exemplare gelten als essbar, solange das Innere des Fruchtkörpers noch weiß und fest ist.

BIRNEN-STÄUBLING

(Lycoperdon pyriforme)

MERKMALE

Die 2–5 cm langen und 2–3 cm dicken Fruchtkörper dieses Pilzes sind eiförmig oder auch umgedreht birnenförmig, wobei sie dann wie gestielt wirken. Junge Exemplare sind weiß, später tritt eine gelb- bis dunkelbraune Verfärbung ein; die Oberfläche ist bei jungen Fruchtkörpern fein warzig,

später glatt, an der Basis sind oft kräftige, weiße Myzelstränge zu erkennen. Das Innere der unangenehm stechend riechenden Fruchtkörper besteht aus einer Fruchtmasse (Gleba) im oberen Teil und einem sterilen „Stiel“; die Gleba ist jung weiß und fest, später gelbgrün und breiig, bei der Reife bräunlich und staubig, der sterile Teil bleibt zumeist weiß. Bei der Reife entsteht im Scheitel der Fruchtkörper eine kleine, rundliche Öffnung, aus der die Sporen freigesetzt werden. Diese sind rundlich und 3–5 µm groß; das Sporenpulver ist olivbraun.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf abgestorbenen Laub- und Nadelbäumen vor; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen Stäublingen, etwa dem **Stinkenden Stäubling** (*Lycoperdon foetidum*, S. 197), der ebenfalls unangenehm nach Gas riecht. Weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe beim **Igel-Stäubling** (*Lycoperdon echinatum*, S. 195).

WERT

Der Birnen-Stäubling wird manchmal als jung essbar beschrieben (solange das Innere des Fruchtkörpers noch weiß ist), wogegen andere Sammler diesen Pilz wegen seines Geruchs, aber auch weil er beim Kochen schleimig wird, für ungenießbar halten. Die häufigste Form der Zubereitung besteht darin, zunächst die Außenhülle zu

entfernen, den Pilz dann in Scheiben zu schneiden und diese paniert zu braten.

INFO

Diese Art kommt nur auf Holz vor, wobei das aber manchmal auch unter der Erde vergrabene Äste sind, sodass der Eindruck entstehen kann, die Pilze würden auf dem Boden wachsen.

GEMEINER ERBSENSTREULING

Böhmische Trüffel *(Pisolithus arhizus)*

SYNONYM

Pisolithus tinctorius

MERKMALE

Wie dieser ungewöhnliche Pilz zu seinem merkwürdigen Namen gekommen ist, erkennt man erst, wenn man einen

der rundlichen bis birnenförmigen Fruchtkörper durchschneidet. Denn im Schnitt werden zahlreiche, etwa erbsengroße Kammern, sogenannte Pseudoperidiolen, sichtbar, von denen die Fruchtschicht (Gleba) durchsetzt ist. Begrenzt sind diese Pseudoperidiolen durch anfangs weißliche, später dunklere Trennwände, die sich schließlich auflösen, sodass eine einheitliche bräunliche Masse aus 7–9 µm großen, stachligen Sporen entsteht. Die Fruchtkörper erreichen eine Höhe von bis zu 15 cm (in Ausnahmefällen auch 20 cm) und eine Breite von bis zu 8 cm. Ihre Färbung ist anfangs ocker- bis beigefarben, später dann bräunlich bis oliv oder schwärzlich; an der Basis der zumeist stielartigen, normalerweise im Boden sitzenden Verlängerung sind häufig leuchtend gelb gefärbte Myzelstränge vorhanden.

STANDORT

Ungewöhnlich sind aber nicht nur der Name und das Aussehen dieses Pilzes, sondern auch einige der Standorte, an denen man die Art finden kann. So wächst der Erbsenstreuling oft auf Abraumhalden, etwa im Braunkohletagebau, aber auch in Schiefersteinbrüchen oder Sandgruben. Außerdem kommt er in sandigen Nadelwäldern, dort bevorzugt unter Kiefern, oder an Straßen- und Wegböschungen vor, allerdings nur auf nährstoffarmen, sauren Böden, denn Kalk wird von den Pilzen gemieden. In Mitteleuropa ist der Erbsenstreuling vergleichsweise selten, während man ihn in Südeuropa häufiger finden kann. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli bis September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Äußerlich besteht eine gewisse Ähnlichkeit mit dem giftigen **Dickschaligen Kartoffelbovisten** (*Scleroderma citrinum*,

S. 202). Wenn man die Pilze durchschneidet, sind die beiden Arten aber gut zu unterscheiden, denn dem Kartoffelbovisten fehlen die typischen Pseudoperidiolen.

WERT

❌ Die Art wird zumeist als ungenießbar eingestuft. Es soll aber Sammler geben, die ihn zum Würzen von Soßen nehmen, was vermutlich auch den Namen Böhmische Trüffel erklärt.

INFO

Der Erbsenstreuling wurde früher auch zum Färben von Wolle verwendet. Wegen seiner Seltenheit sollte man davon aber absehen, zumindest in Mitteleuropa.

DICKSCHALIGER KARTOFFELBOVIST

(Scleroderma citrinum)

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieses Bovisten haben einen Durchmesser von bis zu 10 cm. Sie sind ungestielt, normalerweise rundlich und bestehen aus einer ziemlich harten, in einzelne Felder aufgerissenen, gelblichen bis ockerfarbenen Hülle (Peridie), in der sich eine unangenehm stechend riechende

Fruchtmasse (Gleba) befindet. Diese ist jung sehr fest und weiß bis gelblich gefärbt, wird dann bei älteren Exemplaren aber grauschwarz und zerfällt schließlich zu einem olivbraunen Sporenstaub. In dieser Phase bricht der Fruchtkörper auch auf, um die rundlichen, mit einer netzartigen Struktur versehenen, 8–13 µm großen Sporen freizusetzen.

STANDORT

Die recht häufige Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor, wobei saure Böden bevorzugt werden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Es gibt weitere Kartoffelboviste, etwa den **Leopardenfell-Hartbovisten** *(Scleroderma areolatum)* und den **Braunwarzigen Hartbovisten** *(Scleroderma verrucosum)*, die beide auch unter dem Namen **Dünnschaliger Kartoffelbovist** bekannt sind. Sie haben eine deutlich dünnere Peridie und sind ebenfalls giftig. Letzteres gilt auch für den wärmeliebenden, in Südeuropa heimischen **Mittelmeer-Kartoffelbovisten** (*Scleroderma meridionale*, S. 203), der dort in den Wintermonaten in sandigen Nadelwäldern vorkommt. Bei oberflächlicher Betrachtung ist außerdem eine Verwechslung mit ungiftigen Stäublingen möglich, etwa mit dem **Birnen-Stäubling** (*Lycoperdon pyriforme*, S. 200), dem **Flaschen-Stäubling** (*Lycoperdon perlatum*, S. 198), dem **Stinkenden Stäubling** (*Lycoperdon foetidum*, S. 197) und dem **Igel-Stäubling** (*Lycoperdon echinatum*, S. 195), bei dem auch noch weitere Verwechslungsmöglichkeiten aufgeführt sind.

WERT

Giftig.

INFO

Der Verzehr dieses Pilzes führt oft bereits in geringer Dosis zu Verdauungsstörungen, größere Mengen können Ohnmachtsanfälle hervorrufen.

MITTELMEER-KARTOFFELBOVIST

(Scleroderma meridionale)

MERKMALE

Die knollenartigen Fruchtkörper dieser Art, die eine Größe von bis zu 8 cm erreichen, sind mit einer stielartigen

Verlängerung tief im Boden verankert. Junge Exemplare sind weißlich, später ist die Peridie, also die dicke Schale, die die Fruchtmasse (Gleba) umgibt, dann ockerfarben, beige oder gelb- bis rotbraun. Bei Reifung der Sporen reißt diese äußere Hülle vom Scheitel auf, und zwar oft so weit – besonders bei Trockenheit –, dass die Pilze ein wenig an einen Erdstern erinnern können (etwa *Geastrum fimbriatum*, S. 194). Die dann freiliegende Fruchtmasse (Gleba) ist bräunlich bis schwarzgrau; die rundlichen Sporen sind 10–15 µm groß und haben eine netzartige Oberflächenstruktur.

STANDORT

In Mitteleuropa konnte die Art erst in den letzten Jahren an ganz wenigen Fundstellen nachgewiesen werden. Im Mittelmeerraum ist der Pilz dagegen weitaus häufiger, wobei sandige Nadelwälder, vor allem in Küstennähe, zu den typischen Standorten gehören. Die Fruchtkörper erscheinen dort zwischen November und Februar.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

In Südeuropa kommt mit dem **Starkwurzelnden Hartbovisten** *(Scleroderma polyrhizum)* eine weitere, ziemlich dickschalige, ebenfalls giftige Art aus der Gattung *Scleroderma* vor, die aber deutlich größer wird (bis 15 cm).

WERT

Giftig.

INFO

In den letzten Jahren wurden in Mitteleuropa nicht nur ganz vereinzelt Exemplare des Mittelmeer-Kartoffelbovisten gefunden, sondern auch des **Rissigen Mittelmeer-Bovisten**, was möglicherweise mit einem Anstieg der Durchschnittstemperaturen zusammenhängt, der eine Ausbreitung gebietsfremder Arten zu ermöglichen scheint.

SOMMER-TRÜFFEL

Burgunder-Trüffel *(Tuber aestivum)*

SYNONYM

Tuber blotii

MERKMALE

Die rundlichen, unterirdisch wachsenden Fruchtkörper dieser Art erreichen einen Durchmesser von 3–8 cm. Ihre dunkelbraun bis schwärzlich gefärbte Oberfläche ist mit fünf- bis sechseckigen, pyramidenförmigen Warzen bedeckt; das aromatisch riechende, feste, aber dennoch zarte Fleisch ist zunächst weißlich, später gelblich oder hellbraun und mit dunklen Adern durchzogen. Die elliptischen Sporen sind 20–60 × 15–40 µm groß und haben eine netzartige Struktur.

STANDORT

Die Sommer-Trüffel kommt vorwiegend in Laubwäldern mit Kalkboden und dort gern unter Eichen und Buchen vor. Die Fruchtkörper wachsen zwischen Juni und November. Die Art ist in Mitteleuropa eher selten, in Süd- und Südosteuropa findet man sie dagegen etwas häufiger.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Diese Pilze ähneln der **Schwarzen Trüffel** (*Tuber melanosporum*, S. 205), die jedoch größere Warzen, dunkleres Fleisch und stachlige Sporen besitzt. Die ebenfalls ähnliche **Winter-Trüffel** *(Tuber brumale)* hat einen moschusartigen Geruch, vor allem, wenn es sich um ältere Exemplare handelt.

WERT

Essbar, erreicht aber nicht die Qualität der Schwarzen Trüffel (*Tuber melanosporum*, S. 205). Wird häufig nur als Würzpilz verwendet.

INFO

Trüffeln sind recht ungewöhnliche Pilze, weil sie praktisch ihr ganzes Dasein unter der Erde verbringen, also nicht einmal ihre Fruchtkörper aus dem Boden herausschieben. Dies hat zur Folge, dass sich die Ausbreitung ihrer Sporen weitaus komplizierter gestaltet, denn sie können ja so nicht durch den Wind verbreitet werden. Daher locken Trüffeln mit ihrem Geruch bestimmte Tiere an, etwa Fliegen und Käfer, die ihre Eier dort ablegen, um ihren Larven eine gute Nahrungsgrundlage zu bieten. Die sorgen dann später für die Verbreitung der Sporen, aber auch Mäuse und einige andere Säugetiere fressen gern Trüffelfleisch, wobei sie die widerstandsfähigen Trüffelsporen aufnehmen und dann an anderer Stelle wieder ausscheiden.

SCHWARZE TRÜFFEL

Perigord-Trüffel *(Tuber melanosporum)*

MERKMALE

Die vollständig unterirdisch wachsenden, rundlichen, schwarzbraunen Fruchtkörper haben einen Durchmesser von bis zu 10 cm und eine dicht mit pyramidenförmigen Warzen bedeckte Oberfläche. Das stark aromatisch riechende Fleisch ist zunächst weißlich, später violett bis schwärzlich und mit hellen Adern durchzogen. Die elliptischen, stachligen Sporen sind 25–55 × 20–30 µm groß.

STANDORT

Vorwiegend in Eichenwäldern. Die Pilze wachsen unterirdisch auf kalkhaltigem Boden; die Reife findet von November bis Februar statt. Die Art kommt nur im Mittelmeergebiet vor, wo sie aber auch sehr selten ist.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die sehr ähnliche **Winter-Trüffel** *(Tuber brumale)* hat einen moschusartigen Geruch, vor allem, wenn es sich um ältere Exemplare handelt, die **Sommer-Trüffel** (*Tuber aestivum*, S. 204) hat helleres Fleisch und genetzte Sporen.

WERT

Hervorragender Speisepilz, für den Liebhaber sehr hohe Preise zahlen.

INFO

Weil Trüffeln unter Gourmets als ausgesprochene Delikatesse gelten, aber menschliche Nasen nicht fein genug sind, um die im Erdboden versteckten Pilze aufzuspüren, lassen sich Sammler von an der Leine in den Wald geführten Hausschweinen oder speziell ausgebildeten Hunden bei der Suche nach den Fruchtkörpern helfen. Und die Mühe lohnt sich, denn für ein Kilogramm der unter Feinschmeckern besonders

begehrten Trüffelarten (*Tuber melanosporum* und *Tuber magnatum*) werden bis zu einige Tausend Euro bezahlt. Bei derart hohen Gewinnspannen hat es nicht an Versuchen gefehlt, Trüffeln zu kultivieren. Jedoch leben Trüffeln in einer engen Lebensgemeinschaft mit Bäumen (zumeist Eichen). Aus diesem Grund ist man dazu übergegangen, ganz gezielt Eichenwälder mit Trüffel myzel zu beimpfen.

Porlinge

LEBERREISCHLING

Ochsenzunge, Leberpilz *(Fistulina hepatica)*

MERKMALE

Der 10–30 cm breite und 2–6 cm dicke, fleischige Fruchtkörper dieser Art ist zunächst zungen- bis nierenförmig, dann leberartig oder hutförmig gelappt und an der Anwuchsstelle zumeist stielartig zugespitzt. Bei jungen Exemplaren ist die Oberseite orangefarben oder rosa, später verfärbt sie sich blut- bis braunrot und schließlich

dunkelbraun; außerdem werden häufig rote Tropfen ausgeschieden. An der Unterseite sind sehr feine Röhren vorhanden, deren Poren zunächst weiß bis gelblich und später rosa sind, und die sich im Alter oder bei Druck oft auch bräunlich verfärben. Das dunkel blutrote, von helleren Fasern („Adern“) durchzogene Fleisch ist zart und saftig; beim Anschneiden tritt ein blutroter Saft aus, sodass die Fruchtkörper ein wenig an tierisches Fleisch erinnern (daher auch der umgangssprachliche Name Ochsenzunge). Die rundlichen bis eiförmigen Sporen haben eine Größe von 4,5–5,5 × 3,5–4 µm; das Sporenpulver ist blass bräunlich.

STANDORT

Die Art wächst auf lebenden Bäumen, vorzugsweise alten Eichen oder Rot-Buchen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Praktisch unverwechselbar.

WERT

Jung essbar. Je älter die Fruchtkörper sind, umso besser muss man sie kochen, damit die vorhandenen Gerbsäuren entfernt werden.

TIPP

Der Leberreischling ist nicht sehr häufig und kann aufgrund forstwirtschaftlicher Maßnahmen – es handelt sich ja um einen Schadpilz – in bestimmten Regionen auch schon selten sein. Da der Speisewert nicht besonders hoch ist, sollte man auf den Verzehr möglichst verzichten.

ZUNDERSCHWAMM

(Fomes fomentarius)

MERKMALE

Die seitlich angewachsenen Fruchtkörper dieser mehrjährigen, an Bäumen wachsenden Art sind 10–30 cm breit und oft etwa ebenso hoch. Ihre Form ist hutähnlich bzw. umgekehrt konsolenartig und sie haben eine harte Rinde. Die Oberseite ist konzentrisch gefurcht und hell bis dunkelgrau mit einer bräunlichen Zuwachszone am äußersten Rand, sehr alte Exemplare können auch noch dunkler gefärbt sein. Die braunen Röhren auf der abgeplatteten, oft nach innen gewölbten Unterseite sind mehrfach geschichtet, die rundlichen Poren weiß bis hellgrau, alt oft auch ein wenig bräunlich. Das Fleisch ist korkartig, ziemlich hart und zumeist rostbraun; die länglich elliptischen Sporen haben eine Größe von 15–20 × 5–7 µm, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die häufige Art kommt zumeist an geschwächten Laubbäumen vor, besonders alten Buchen, Eichen, Kastanien und Birken; die Fruchtkörper sind das ganze Jahr über zu finden.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann mit **Lackporlingen**, etwa dem **Wulstigen Lackporling** *(Ganoderma adspersum)* verwechselt werden, der allerdings eine auffällige weißliche Zuwachskante aufweist, ebenso wie der **Flache Lackporling** (*Ganoderma applanatum*, S. 208). Sehr ähnlich können auch ältere Fruchtkörper des **Fichten-Porlings** oder **Rotrandigen Baumschwamms** *(Fomitopsis pinicola)* sein, die aber eine rötliche mittlere Zone aufweisen, gelbliche Poren haben und zudem normalerweise auf Nadelbäumen wachsen. Der **Gemeine Feuerschwamm** (*Phellinus igniarius*, S. 212) hat

eine bräunliche, zumeist wulstige und unregelmäßig verbogene Zuwachskante.

WERT

☒ Ungenießbar.

INFO

Der Weißfäule verursachende Zunderschwamm ist ein Forstschädling, dessen Fleisch nach richtiger Behandlung leicht entzündbar ist und sich daher gut als Zunder verwenden lässt (schon Ötzi, die berühmte Steinzeit-Gletschermumie vom Tisenjoch hatte Zunderschwamm-Material dabei). Aber auch Kleidungsstücke wie Mützen oder Taschen stellte man früher manchmal aus weich geklopften Zunderschwämmen her, und man benutzte das Material außerdem als blutstillende Wundauflage.

FLACHER LACKPORLING

Abgeflachter Schichtporling *(Ganoderma applanatum)*

SYNONYM

Ganoderma lipsiense

MERKMALE

Die mehrjährigen, ungestielten, normalerweise weniger als 10 cm dicken, seitlich am Holz ansitzenden Fruchtkörper sind 10–40 cm groß und zumeist halbkreis- oder nierenförmig. Oberseits besitzen sie eine dünne, lackartige, oft konzentrisch gefurchte, höckrige Kruste, die sich mit dem Fingernagel eindrücken lässt; die Färbung ist graubraun bis zimtbraun, die Zuwachskante am äußeren Rand normalerweise weißlich. Die Röhren sind bräunlich, die Poren rundlich, klein und bei jungen Exemplaren weiß oder

leicht rosa, wobei sich Druckstellen sehr schnell bräunlich verfärben; bei älteren Pilzen sind die Poren oft auch durchgängig braun. Das korkartig und ziemlich faserige Fleisch ist jung weißlich, später zumeist zimt-, rost- oder dunkelbraun und von helleren Adern durchzogen; die elliptischen bis eiförmigen Sporen haben eine Größe von 6–9 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist rost- bis kakao braun.

STANDORT

Die häufige Art kommt ganzjährig auf abgestorbenem Laubholz, manchmal aber auch auf Nadelbäumen vor.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit anderen Lackporlingen, etwa dem **Wulstigen Lackporling** *(Ganoderma adspersum)*, dessen Fleisch nicht geadert ist, aber auch mit dem **Zunderschwamm** (*Fomes fomentarius*, S. 207), der jedoch weißes Sporenpulver besitzt (weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe dort).

WERT

❎ Ungenießbar.

INFO

Auf der hellen Unterseite der Fruchtkörper sind oft merkwürdige dunkle Anhänge zu erkennen. Dabei

handelt es sich um Gallen, in denen die Larven einer bestimmten Pilzfliege heranwachsen.

GLÄNZENDER LACKPORLING

(Ganoderma lucidum)

MERKMALE

Die einjährigen Fruchtkörper des Glänzenden Lackporlings bestehen aus einem 5–20 cm großen, halbkreis- oder nierenförmigen Hut und einem mehr oder weniger langen, zumeist exzentrisch oder seitlich angewachsenen Stiel. Die wellig bis höckerige Oberfläche ist konzentrisch gefurcht und völlig von einer harten, lackartig glänzenden Kruste überzogen, die anfangs weißlich, dann aber schon bald in großen Teilen purpurrot oder rotbraun bis fast schwarz ist, im Randbereich dagegen orangegelb; außerdem ist eine weißliche Zuwachskante vorhanden. Die Röhren sind zunächst weißlich, später auch gelb oder bräunlich, die Poren rundlich, sehr klein, weißlich bis cremefarben und im Alter oft ebenfalls braun. Das weißliche bis leicht bräunliche

Fleisch ist zunächst korkartig und schwammig, später auch hart und zäh; die elliptischen bis eiförmigen, warzigen Sporen haben eine Größe von 8–12 × 6–8 µm, das Sporenpulver ist hell- bis rostbraun.

STANDORT

Die ganzjährigen, nicht sehr häufigen Pilze sitzen zumeist an der Basis lebender Laubbäume oder auf Laubholzstümpfen, seltener auf Nadelholz. Manchmal findet man sie auch auf der Erde über Baumwurzeln.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen des auffällig glänzenden, seitlich oder exzentrisch gestielten Fruchtkörpers, der im Gegensatz zu den meisten anderen Konsolenpilzen einjährig ist, lässt sich die Art höchstens mit anderen Lackporlingen verwechseln, etwa dem **Dunklen Lackporling** *(Ganoderma carnosum)*, der aber vorzugsweise auf Nadelbäumen wächst.

WERT

✕ Ungenießbar.

INFO

In Asien wird diese Art in größerem Maßstab als Naturarznei verwendet, etwa als Stärkungsmittel, sodass

die Pilze teilweise sogar kultiviert werden.

GEMEINER SCHWEFEL-PORLING

(Laetiporus sulphureus)

MERKMALE

Typisch für diese Art sind die dachziegelartig übereinander angeordneten oder miteinander verwachsenen, häufig sehr großen Hüte, die in Ausnahmefällen einen Durchmesser von bis zu 50 cm und ein Gewicht von bis zu 20 kg erreichen können. Die seitlich an Baumstämmen wachsenden Fruchtkörper sind jung zungen- oder keulenförmig, bevor sie dann später fächerförmig auswachsen. Ihre Farbe ist schwefelgelb oder leuchtend gelborange bis orange, ältere Exemplare sind oft stark ausgeblasst oder auf der Oberseite auch in farblich etwas unterschiedliche Zonen unterteilt. Das Fleisch ist gelblich bis orange und bei jungen Fruchtkörpern weich und saftig, während alte Hüte zumeist sehr trocken und brüchig sind. Die sehr kurzen Röhren auf der Unterseite haben winzige, rundliche, schwefelgelbe Poren, an denen manchmal ausgeschiedene Wassertropfen sitzen. Die eiförmigen Sporen sind 5–7 × 3,5–5 µm groß; das Sporenpulver ist weißlich.

STANDORT

Die relativ häufige Art wächst auf abgestorbenen und lebenden Laubbäumen, etwa Eichen, Robinien oder auch Obstbäumen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Mai und September.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen der auffälligen gelben Färbung praktisch unverwechselbar.

WERT

Roh giftig; junge Exemplare sind gekocht oder gebraten essbar. Allerdings gibt es Berichte, nach denen Exemplare, die an giftigen Bäumen, etwa Robinien wachsen, auch gekocht Verdauungsstörungen verursachen können.

TIPP

Junge, noch saftige und zarte Schwefel-Porlinge, bei denen das Gift durch Kochen oder Braten zerstört wurde, sind essbar, aber nicht besonders schmackhaft. Die beste Art der Zubereitung ist wohl, die jungen Fruchtkörper wie ein Schnitzel zu panieren und dann zu braten.

RIESEN-PORLING

(Meripilus giganteus)

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieses Pilzes können bis zu 1 m groß werden. Sie bestehen aus halbkreis- oder fächerförmigen Hüten und sind zumeist in großen Büscheln dachziegelartig übereinander angeordnet, wobei die einzelnen Hüte einen Durchmesser von 10–30 cm erreichen können. Ihre Oberfläche ist mit konzentrischen, gelbbraunen und dunkelbraunen Streifen gezeichnet, der Rand ist normalerweise weißlich oder hellgelb und in der Regel wellig gelappt, die Huthaut wirkt filzig bis runzlig. Das jung saftige, später zähe Fleisch ist weißlich, verfärbt sich aber an der Luft zumeist rot und wird in trockenem Zustand oder im Alter sogar schwärzlich. Die an der Unterseite sitzenden, relativ kurzen Röhren sind weißlich oder leicht gelb, die kleinen, rundlichen Poren laufen bei Berührung bräunlich oder schwarz an. Die rundlichen bis breit elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–7 × 4–6 µm; das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf Laubbaumstümpfen vor, aber auch auf dem Boden in der Nähe lebender Bäume, besonders Buchen und Eichen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem **Klapperschwamm** *(Grifola frondosa)*, der ähnlich aussehende, wenn auch kleinere Hüte besitzt und dessen Poren sich bei Berührung nicht schwarz verfärben.

WERT

Jung essbar (siehe **TIPP**).

TIPP

Ganz junge Hüte dieses nicht besonders wohlschmeckenden Pilzes sind essbar, bei älteren Exemplaren ist das Fleisch zäh und ungenießbar. Einzelne Fruchtkörper können bis zu 25 kg schwer werden.

GEMEINER FEUERSCHWAMM

Falscher Zunderschwamm *(Phellinus igniarius)*

MERKMALE

Die mehrjährigen, 10–30 cm großen Fruchtkörper dieser Art sind normalerweise halbkreisförmig und seitlich am Holz angewachsen, sie können aber auch, vor allem solange sie jung sind, unregelmäßig knollig geformt sein. Die wulstige, konzentrisch gefurchte Oberfläche ist bei jungen Exemplaren bräunlich, während ältere Fruchtkörper eher hellgrau bis grauschwarz und oft eingerissen sind; die Zuwachskante ist bräunlich, wulstig und häufig unregelmäßig verbogen. Die Röhren sind gelblich bis rostbraun, die Poren rundlich, sehr klein und anfangs weiß, während sie später nachdunkeln, sodass sie dann oft ebenfalls bräunlich sind. Das auch bei jungen Exemplaren harte, holzige Fleisch ist von rostbrauner Farbe, die rundlichen Sporen haben einen Durchmesser von 5–7 µm, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die häufige, ganzjährige Art ist vor allem auf Laubbäumen zu finden, wobei Weiden und Pappeln als Wirte bevorzugt werden. Sie kommt aber auch auf Apfelbäumen vor.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Sehr ähnlich ist der **Zunderschwamm** (*Fomes fomentarius*, S. 207), dessen Oberfläche sich aber mit dem Fingernagel eindrücken lässt, während die des Gemeinen Feuerschwamms eine fast holzartig feste Konsistenz aufweist, außerdem sind die Fruchtkörper des Zunderschwamms normalerweise nicht so fest am Untergrund angewachsen (weitere Verwechslungsmöglichkeiten siehe dort).

WERT

❌ Ungenießbar.

TIPP

Der Gemeine Feuerschwamm, dessen Fruchtkörper viele Jahre alt werden können, ist häufig mit Algen bewachsen, sodass die Pilze dann grüne Oberfläche zu haben scheinen, was zu Problemen bei der richtigen Zuordnung führen kann.

BIRKEN-PORLING

Birken-Zungenporling *(Piptoporus betulinus)*

MERKMALE

Der mehrjährige, halbkreis- oder nierenförmige Fruchtkörper des Birken-Porlings, der seitlich am Holz angewachsen ist, hat einen Durchmesser von 10–30 cm. Er kann an der Basis leicht stielartig verlängert sein; die Oberseite ist gewölbt, die Unterseite konkav ausgebildet. Die jungen Fruchtkörper, die zungenartig aus dem Holz herauswachsen, sind oberseits anfangs weißlich, später graugelb oder graubraun und mit einer dünnen, papierartigen Oberhaut, die bei älteren Exemplaren oft abblättert; der Rand ist abgerundet und eingerollt. Die relativ kurzen, weißlichen Röhren auf der Unterseite sind einschichtig und leicht ablösbar; die rundlichen kleinen Poren haben bei jungen Exemplaren eine ebenfalls weißliche Färbung, bei älteren Fruchtkörpern

können sie auch ockerfarben oder leicht bräunlich sein. Das weiße, im Alter auch gelbliche Fleisch ist anfangs weich und saftig, später holzig; die elliptischen Sporen haben eine Größe von 4–7 × 1–2 µm, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die häufige, ganzjährig vorkommende Art wächst ausschließlich auf lebenden und abgestorbenen Birken.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Durch seine Spezialisierung auf Birken, die papierartige Oberhaut und den sehr typischen Rand kaum mit anderen Baumpilzen zu verwechseln. Manchmal wächst auf Birken auch der **Zunderschwamm** (*Fomes fomentarius*, S. 207), dessen konsolenförmige Fruchtkörper aber eine konzentrisch gefurchte, graue bis blass bräunliche Oberseite haben.

WERT

Ganz jung essbar, aber ohne besonderen Wert, später ungenießbar.

INFO

Der Braunfäule verursachende Pilz ist bei Förstern und Waldbesitzern nicht sehr gern gesehen, denn er kann an

Birken erhebliche Schäden verursachen.

SCHUPPIGER PORLING

(Polyporus squamosus)

MERKMALE

Der im Umriss halbkreis-, nieren- oder fächerförmige Hut, der einen Durchmesser von 10–30 cm hat, ist mit einem kurzen Stiel seitlich am Holz angewachsen. Seine Färbung kann weißlich bis gelb, aber auch ocker oder gelbbraun sein, außerdem ist seine Oberfläche dicht mit konzentrischen,

dunkelbraunen Schuppen bedeckt. Die am Stiel herablaufenden Röhren auf der Unterseite sind 5–10 mm lang, normalerweise weiß, später auch gelblich; die anfangs kleinen, später auffallend großen und unregelmäßig eckigen Poren haben die gleiche Farbe wie die Röhren. Der zylindrische Stiel kann 5–8 cm lang werden, ist aber oft so kurz, dass er kaum als solcher zu erkennen ist. Er kann weißlich bis cremefarben, im unteren Teil auch braun- oder schwarzschuppig sein, während er im oberen Teil durch die herablaufenden Röhren eher netzartig wirkt. Am Hut ist er zumeist exzentrisch oder seitlich angewachsen; das anfangs weiche, später zähe oder gar holzige Fleisch hat eine weißliche Farbe. Die elliptischen Sporen sind 10–14 × 4–5 µm groß; das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die häufige Art kommt auf lebenden oder abgestorbenen Laubbäumen vor, besonders auf Buchen, Linden, Ahorn und Weiden; die Fruchtkörper erscheinen normalerweise von April bis Juni, manchmal aber auch erst im Herbst.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Durch den typischen, dicht mit Schuppen besetzten Hut und das frühe Erscheinen ist die Art leicht zu erkennen. Eine gewisse Ähnlichkeit hat der in Mitteleuropa seltene, wärmeliebende **Kleine Schuppen-** oder **Sklerotien-Porling** *(Polyporus tuberaster)*, der aber zumeist deutlich kleiner ist und zudem oft einem sogenannten Sklerotium entspringt, also einem manchmal faustgroßen Knäuel aus Hyphen, über dessen Funktion man noch rätselt. Möglicherweise handelt es sich um eine Art Überdauerungsstadium.

WERT

Junge Exemplare sind gekocht essbar (siehe **TIPP**).

TIPP

Die nicht besonders schmackhaften jungen Fruchtkörper können als Suppenpilze verwendet werden, ältere Exemplare sind zäh und daher ungenießbar.

SCHMETTERLINGS-TRAMETE

Schmetterlings-Porling, Bunte Tramete

(Trametes versicolor)

MERKMALE

Die Schmetterlings-Tramete hat 3–10 cm große, sehr dünnfleischige, lappige, ungestielte Fruchtkörper, die zumeist dachziegelartig neben- und übereinander auf abgestorbenen Ästen, Stämmen oder alten Baumstümpfen wachsen. Die Färbung kann sehr unterschiedlich sein. Häufig sind die Fruchtkörper purpurfarben, hell oder dunkler bräunlich, grünlich oder schwärzlich, manchmal aber auch bläulich oder grau. Die Oberseite ist samtig behaart und normalerweise mehrfarbig zoniert, am äußeren, zumeist welligen Rand ist ein heller Zuwachsstreifen vorhanden. Wie viele Trameten ist auch diese Art oft so stark von Algen überwachsen, dass die ursprüngliche Färbung kaum noch zu erkennen ist. Die sehr kurzen Röhren sind anfangs weiß, später oft gelblich, die feinen Poren rundlich, im Alter aber manchmal auch zerrissen. Das dünne Fleisch ist weiß und von lederartiger Konsistenz, die zylindrischen, oft etwas gebogenen Sporen sind 5–8 × 1,5–3 µm groß, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die ganzjährige, sehr häufige Art kommt normalerweise auf Laubholz vor, während man sie auf Nadelbäumen deutlich seltener findet.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die normalerweise hell gefärbte, aber oft von Algen grün überwachsene **Buckel-Tramete** *(Trametes gibbosa)* unterscheidet sich vor allem durch ihren deutlichen Buckel und die radial verlängerten Röhrenöffnungen. Die **Striegelige Tramete** *(Trametes hirsuta)* ist dickfleischiger und hat striegelhaarige Borsten; der **Birken-Blättling** *(Lenzites betulina)* kann ebenfalls verschiedenfarbige

Zonen im Fleisch ausbilden, lässt sich aber durch seine lamellenartigen Poren leicht unterscheiden.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

In Europa ist die Schmetterlings-Tramete in den meisten Regionen die häufigste Art aus der Gattung *Trametes*.

Andere

GEMEINER ORANGEBECHERLING

(Aleuria aurantia)

MERKMALE

Der normalerweise ungestielte, anfangs kelch- oder schüsselförmige, später ausgebreitete und wellig verbogene oder gelappte Fruchtkörper hat einen Durchmesser von 5–10 cm. Die Innenseite ist leuchtend orangerot bis gelborange gefärbt, die Außenseite kann etwas heller sein und außerdem mehlig bereift. Das Fleisch ist sehr dünn, wachsartig und ziemlich brüchig; die elliptischen, netzartig ornamentierten Sporen haben eine Größe von 16–20 × 10–12 µm.

STANDORT

Die häufige Art kommt an offenen Standorten mit freien, relativ feuchten Bodenflächen vor, etwa an Böschungen oder auf neu angelegten Waldwegen. Oft findet man die Pilze zwischen Gras und Moos, und sie wachsen außerdem gern in Gruppen; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Aufgrund der ungewöhnlich leuchtenden Färbung, durch die die Fruchtkörper aus einiger Entfernung wie fortgeworfene Orangenschalen aussehen, ist die Art leicht zu erkennen. Eine gewisse Ähnlichkeit hat der **Mennigfarbige Borstling** *(Melastiza chateri)*, dessen Außenseite aber mit dunklen Haaren bedeckt ist.

WERT

Essbar. Der Gemeine Orangebecherling wird hauptsächlich als Suppenpilz verwendet.

TIPP

Der Gemeine Orangebecherling ist zwar essbar, aber kein guter Speisepilz, weil sein wachsartig-brüchiges Fruchtfleisch kaum Eigengeschmack entwickelt. Er erfüllt daher eher dekorative als kulinarische Zwecke und kann z. B. auch für die Verzierung von Speisen oder Salaten verwendet werden.

JUDASOHR

Ohrlappenpilz *(Auricularia auricula-judae)*

SYNONYME

Hirneola auricula-judae, Auricularia sambucina

MERKMALE

Die ziemlich dünnen Fruchtkörper, die einen Durchmesser von 3–8 cm haben, sind anfangs unregelmäßig becherförmig, später dagegen häufig wie eine Ohrmuschel geformt oder auch scheibenförmig. Die Oberseite ist feinfilzig behaart und bräunlich, die Unterseite bei jungen Exemplaren zunächst grau, verfärbt sich aber später ebenfalls bräunlich, wobei sie jedoch immer heller bleibt als die Oberseite. Beide Seiten des Fruchtkörpers sind mehr oder weniger stark rippig geadert und auch faltig. Das Fleisch ist dünn; feucht wirkt es gummiartig und durchscheinend, trocken knorpelig bis hart und zusammengeschrumpft, wobei die Fruchtkörper bei ausreichender Feuchtigkeit ihre ursprüngliche Form aber wieder annehmen. Die zylindrischen Sporen besitzen eine Größe von 16–22 × 4–7 µm; das Sporenpulver ist weißlich.

STANDORT

Die in manchen Gegenden recht häufige Art kommt auf abgestorbenem Laubholz, besonders auf alten Holundersträuchern, vor und nur ganz selten auch einmal auf Nadelbäumen. Die Fruchtkörper können ganzjährig gebildet werden, aber am häufigsten findet man sie zwischen August und März.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem sehr viel selteneren, ungenießbaren **Gezonten Ohrlappenpilz** *(Auricularia mesenterica)*, der allerdings dachziegelartig übereinander angeordnete Fruchtkörper mit

einer weißfilzigen, zonierten Ober- und einer dunkleren Unterseite besitzt.

WERT

Essbar.

INFO

Das nicht besonders schmackhafte Judasohr eignet sich eigentlich nur für Salate und Suppen; in China und Japan gilt der Pilz als Delikatesse.

SCHMUTZBECHERLING

(Bulgaria inquinans)

MERKMALE

Die zumeist ungestielten Fruchtkörper des Schmutzbecherlings erreichen eine Größe von 1–4 cm, wobei sie anfangs kugelig, später becher- bis flach

schüsselförmig aussehen. Die dunkelbraune Außenseite hat eine grobkörnige Struktur, sodass sie ziemlich rau erscheint, die leicht eingesenkte Fruchtscheibe im Inneren des Bechers ist normalerweise schwarz und glänzend, bei jungen Exemplaren oft auch bräunlich. Das Fleisch ist schwärzlich und ein wenig gelatineartig, aber dennoch relativ fest; die nieren- bzw. bohnenförmigen Sporen erreichen eine Größe von 11–14 × 6–7 µm, das Sporenpulver ist schwarz. Da es sich um einen Ascomyceten handelt, werden die Sporen in Schläuchen, den sogenannten Asci gebildet, was allerdings nur unter dem Mikroskop zu erkennen ist.

STANDORT

Die häufige, zumeist oft in Gruppen auftretende Art kommt auf abgestorbenem Laubholz, besonders umgefallenen oder gestapelten Eichenstämmen vor. Die Fruchtkörper wachsen vom Sommer bis in den späten Herbst hinein, besonders zahlreich zu finden sind sie aber in den Monaten September bis November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Aufgrund der typischen Form und Färbung sowie der Tatsache, dass die Pilze vorzugsweise auf Eichenholz wachsen, ist die Art leicht einzuordnen. Eine gewisse Ähnlichkeit haben *Exidia*-Arten, etwa der **Warzige Drüsling** *(Exidia glandulosa)*, der sich aber durch einen negativ ausfallenden Fingertest gut abgrenzen lässt (siehe **INFO**).

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Den ungewöhnlichen Namen Schmutzbecherling erhielten die Pilze, weil sie bei der Reife oft so viele ihrer schwärzlichen Sporen produzieren, dass man sich bei Berührung die Finger schmutzig macht.

KLEBRIGER HÖRNLING

Schönhorn, Ziegenbart *(Calocera viscosa)*

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieser Art können bis zu 8 cm hoch werden. Es handelt sich um einzeln stehende oder büschelig zusammengewachsene, 1–2 mm dünne, sehr elastische Ästchen, die mehr oder weniger regelmäßig verzweigt sind, was dem Klebrigen Hörnling eine gewisse Ähnlichkeit mit den bekannteren Korallenpilzen verleiht. Die Färbung ist gelb, orangegelb oder orange, die Oberfläche klebrig bis schleimig, das Fleisch ist ebenfalls gelblich und frisch zäh bis gummiartig, trocken dagegen hornartig fest. Typisch ist außerdem, dass an der Basis der Fruchtkörper oft wurzelartige Hyphen sitzen, die bis zu 25 cm lang werden und dadurch weit im Untergrund verankert sein können; die elliptischen Sporen sind 8–12 × 4,5–6 µm groß, das Sporenpulver weißlich.

STANDORT

Die recht häufige Art kommt ganzjährig auf abgestorbenem Nadelholz vor, wobei alte Fichtenstümpfe ein typischer Standort sind.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Klebrige Hörnling kann leicht mit Korallenpilzen verwechselt werden, von denen einige ebenfalls gelb gefärbt sind. Beispiele sind die **Goldgelbe Koralle** (*Ramaria aurea*, S. 226) oder die **Schwefelgelbe Koralle** *(Ramaria flava)*, die aber keine schleimige Oberfläche und keine langen Hyphenausläufer besitzen. Außerdem ist die Konsistenz des Fruchtkörpers nicht gummiartig, sondern brüchig. Der ebenfalls gelb gefärbte **Pfriemförmige Hörnling** *(Calocera cornea)* ist deutlich kleiner (bis 1 cm hoch) und er wächst auf Laubholzstrünken.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Die Art, die manchmal auch Schönhorn und Ziegenbart genannt wird, gilt zwar als ungiftig, ist aber geschmacklos und von wenig appetitlicher Konsistenz. Allerdings werden die Fruchtkörper manchmal zur Garnierung von Speisen verwendet.

TINTENFISCHPILZ

(Clathrus archeri)

SYNONYM

Anthurus archeri

MERKMALE

Der anfangs teilweise unterirdisch wachsende, kugel- bis eiförmige, weißgraue bis leicht graubraune Fruchtkörper dieser Art ähnelt dem „Hexenei“ der Stinkmorchel (*Phallus impudicus*, S. 188), ist mit einem Durchmesser von höchstens 4–5 cm aber etwas kleiner. Aus dem Hexenei wächst zur Reifezeit eine bis 10 cm lange Rute, das sogenannte Rezeptakulum, das sich dann schon bald in 4–6 Arme zerteilt, die zur Seite aufklappen. Dadurch bekommt der Pilz, der jetzt einen Durchmesser von bis 15 cm erreichen kann, ein krakenartiges Aussehen, was auch den umgangssprachlichen Namen erklärt. Die Innenseite der blut- bis orangeroten Arme ist von einer dunkel olivgrünen Fruchtschicht (Gleba) überzogen, die einen unangenehmen Aasgeruch ausströmt, mit dem Fliegen angelockt werden, die für die Verbreitung der elliptischen, 4–6 × 2–2,5 µm großen Sporen sorgen.

STANDORT

Der Tintenfischpilz war ursprünglich nicht in Europa heimisch, sondern wurde erst Anfang des letzten Jahrhunderts eingeschleppt – vermutlich mit Woll- oder Futtermittelimporten oder auch Militärtransporten während des Ersten Weltkriegs aus Australien. Seither breitet sich die Art von Süden her immer weiter in Europa aus und kann inzwischen stellenweise sogar häufig sein. Typische Standorte des zwischen Juli und November wachsenden Pilzes sind Laubwälder (oft in höheren Lagen), er wächst aber auch auf Schuttplätzen, Wiesen und Weiden, an Wegen und Straßen sowie in Gärten.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Aufgrund seines ungewöhnlichen Aussehens kaum zu verwechseln. Eine oberflächliche Ähnlichkeit hat der in Deutschland sehr seltene **Rote Gitterling** (siehe **INFO**), dessen Arme sich aber nicht sternförmig ausbreiten, sondern eine weitmaschige Gitterkugel bilden.

WERT

X Ungenießbar.

INFO

Ein naher Verwandter des Tintenfischpilzes ist der **Rote Gitterling** (*Clathrus ruber*, Abb. S. 221 unten), dessen typische, wie eine Gitterkugel aussehende Fruchtkörper, die etwa die Größe eines Tennisballs erreichen, ebenfalls einem „Hexenei“ entspringen. Die Färbung der Kugel ist anfangs fleisch- bis scharlachrot, weil die Farben aber später oft ausblassen, sind die Pilze dann eher orange oder rosa. Nördlich der Alpen ist der ungenießbare, wärmeliebende Rote Gitterling vergleichsweise selten, während man ihn im Mittelmeerraum häufiger finden kann. Dort wachsen die Pilze manchmal auch noch bis in die Wintermonate hinein. Typische südeuropäische Standorte sind Wälder, während man ihn in Mitteleuropa, wohin er augenscheinlich immer wieder einmal eingeschleppt wird, während des Sommers eher in Gärten oder auch auf Friedhöfen findet.

TIEGEL-TEUERLING

(Crucibulum laeve)

MERKMALE

Die ungewöhnlichen Fruchtkörper dieser Art, die nur 0,5–1 cm groß werden, sehen bei der Reife aus wie winzige Becher oder Tiegel mit einer fein filzigen, gelbbraunen Außenund glatten, creme- bis ockerfarbenen Innenseite. Außerdem befinden sich im Inneren mehrere weißliche oder gelbliche linsenförmige Objekte, bei denen es sich um Sporenbehälter (Peridiolen) handelt, die mit einem kleinen Myzelstrang, dem sogenannten Funikulum, im Becher befestigt sind. Fällt

nur ein Regentropfen in den Becher, werden die Peridiolen, in denen zahlreiche elliptische, 8–11 × 4–6 µm große Sporen sitzen, aus dem Gefäß herausgeschleudert. Anschließend bleiben sie mit dem Funikulum, das beim Herauskatapultieren abreißt, oft erhöht an Pflanzen der Umgebung hängen, sodass sie von dort dann sehr gut die Sporen freisetzen können. Junge Exemplare des Tiegel-Teuerlings sind allerdings zunächst annähernd kugelig und außen von einem weißen Filz bedeckt sowie an der Spitze durch eine gelbe, ebenfalls filzige Membran verschlossen, die sich erst zur Reifezeit öffnet, sodass man junge Pilze auf den ersten Blick nicht unbedingt als Teuerlinge erkennt. Ihren Namen verdanken die Teuerlinge dem Aberglauben, dass ein gehäuftes Auftreten dieser Pilze eine bevorstehende Teuerung ankündige. Und weil die Pilze in verregneten Sommern besonders gute Wachstumsbedingungen vorfinden, ist es leicht möglich, dass ein gehäuftes Auftreten dieser Pilze tatsächlich oft mit Missernten zusammenfiel.

STANDORT

Die Pilze wachsen auf faulendem Holz oder anderen abgestorbenen Pflanzenteilen, wo sie oft in kleinen Gruppen vorkommen. In manchen Jahren sind diese Teuerlinge durchaus häufig, werden wegen ihrer geringen Größe aber oft übersehen. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem **Gestreiften Teuerling** (*Cyathus striatus*, siehe **INFO**), der auf der Innenseite allerdings auffallend gerieft ist und dessen Fruchtkörper vor der Reife nur mit einem feinen,

weißen Häutchen verschlossen sind und nicht mit dickem, weißem Filz. Der **Topf-Teuerling** *(Cyathus olla)* hat einen auffälligen, nach außen umgeschlagenen Rand, der seltene **Vollgestopfte Nestling** *(Nidularia deformis)* erinnert in der Form eher an ein offenes Säckchen, in dem sich zahlreiche bräunliche Peridiolen befinden.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Dem Tiegel-Teuerling sehr ähnlich ist der **Gestreifte** oder **Striegelige Teuerling** (*Cyathus striatus*, Abb. S. 223). Seine Fruchtkörper sind 1–1,5 cm hoch und bei Reife ebenfalls becherförmig; die grob filzige Außenseite hat eine dunkelbraune Färbung, während das Innere eine deutlich hellere, längs geriefte Oberfläche aufweist. Auch beim Gestreiften Teuerling enthält der Becher normalerweise mehrere silbergraue, linsenförmige Sporenbehälter (Peridiolen), die mit einem kleinen Myzelstrang (Funikulum) am Rand angeheftet sind, und auch bei dieser Art sind junge Exemplare zunächst annähernd kugel- oder eiförmig. Später ist die Öffnung dann von einem dünnen, weißen Häutchen bedeckt, das zur Reifezeit aufreißt. Und auch die Verbreitung der elliptischen, 14–20 × 8–10 µm großen Sporen erfolgt in gleicher Weise wie beim Tiegel-Teuerling beschrieben. Der Gestreifte Teuerling wächst zwischen August bis

November vorzugsweise auf faulendem Holz, manchmal aber auch auf anderen abgestorbenen Pflanzenresten und vereinzelt sogar direkt auf dem Erdboden.

WARZIGER DRÜSLING

Stoppeliger Drüsling, Hexenbutter *(Exidia glandulosa)*

SYNONYME

Exidia plana, Exidia nigricans

MERKMALE

Die Art bildet auf abgestorbenem Laubholz einen unregelmäßig hirnartig gewundenen, gelatinösen, 0,5–2 cm dicken Belag, der durch Zusammenfließen zahlreicher Fruchtkörper größere Flächen bedecken kann. Die von einer Fruchtschicht überzogene Oberseite ist glänzend schwarz gefärbt, im unteren, sterilen Teil sind die Pilze oft bräunlich oder dunkelgrau; außerdem ist die Oberfläche dicht mit winzigen Drüsenwarzen bedeckt. Bei Trockenheit schrumpfen die Fruchtkörper oft stark ein und bilden dann einen sehr dünnen, oft nur wenige Millimeter dicken, glasigen Belag, der nach einem kräftigen Regenschauer dann aber wieder seine ursprüngliche Form annimmt. Das Fleisch ist gallertig und grau bis schwärzlich, die zylindrischen, oft gebogenen Sporen erreichen eine Größe von 12–17 × 4–6 µm, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Der ganzjährige Warzige Drüsling kommt auf abgestorbenen Laubbäumen vor. Bevorzugt wird Buchen- oder auch Eichenholz, und wenn dieses an feuchten Standorten liegt, findet man die Art dort auch regelmäßig, besonders in milden Wintern.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit dem ungenießbaren **Abgestutzten Drüsling** *(Exidia truncata)*, der ebenfalls schwarze, allerdings einzelne, rundliche, nicht hirnartig gewundene Fruchtkörper bildet, die dem Untergrund nicht vollständig anliegen, sondern zumindest an den Rändern vom Substrat abstehen.

WERT

❌ Ungenießbar.

INFO

Der Artname Hexenbutter geht wahrscheinlich darauf zurück, dass die Pilze bei Trockenheit kaum auffallen, nach einem kräftigen Regenguss dann aber plötzlich in einer dicken, gallertigen Schicht ganze Äste bedecken können, was nach Ansicht unserer Vorfahren wohl nicht mit rechten Dingen zugehen konnte.

ZITTERZAHN

Eispilz, Gallertstacheling *(Pseudohydnum gelatinosum)*

SYNONYM

Tremellodon gelatinosum

MERKMALE

Die nur etwa 1 cm dicken Fruchtkörper dieser auf Holz wachsenden Art können einen Durchmesser von bis zu 8 cm erreichen. Sie sind anfangs zungen-, später halbkreis- bis muschelförmig und neben- oder übereinander mit einem kurzen Stiel seitlich am Substrat angewachsen. Die Oberseite ist samtig oder warzig und normalerweise weiß; sie kann aber auch leicht bläulich oder sogar bräunlich überlaufen sein. Auf der Unterseite sitzen etwa 2–6 mm lange weiche, weißliche Stacheln, an denen die Sporen gebildet werden. Das ebenfalls weiße, manchmal auch durchscheinend wirkende Fleisch ist gallertartig und ziemlich wässrig; bei Trockenheit kann es allerdings oft stark zusammengeschrumpft sein und dann knorpelig und hart wirken, wobei auch nach Regenfällen die ursprüngliche Form und Konsistenz zumeist nicht wieder angenommen wird. Die annähernd rundlichen Sporen haben eine Größe von 5–8 × 5–6 µm; das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die häufige, oft in größeren Gruppen auftretende Art kommt normalerweise auf morschem Nadelholz vor und nur ganz selten auch einmal auf Laubholz; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli bis November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die gelatinöse Konsistenz, die Stacheln auf der Unterseite und das konsolenartige Wachstum auf morschem Nadelholz machen diesen Pilz praktisch unverwechselbar.

WERT

Essbar, aber geschmacklich ohne besonderen Wert.

TIPP

Der Zitterzahn wird manchmal als Salatpilz verwendet, wobei man die gesammelten Exemplare vor der Verwendung allerdings überbrühen sollte.

GOLDGELBE KORALLE

Ziegenbart *(Ramaria aurea)*

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieses auffälligen Pilzes sind 8–15 cm hoch und 5–12 cm dick. Sie bestehen aus einem kurzen, kräftigen, weißgelben Strunk, von dem zahlreiche, dichtstehende, mehr oder weniger aufrechte, vielfach

gegabelte, hell- bis gold- oder orangegelbe Äste abzweigen, deren Spitzen zumeist in zwei Zacken enden. Das weißliche Fleisch ist oft von wässrigen Schlieren durchzogen und schmeckt bei jungen Exemplaren mild, während alte Fruchtkörper oft bitter sind. Die annähernd zylindrischen Sporen haben eine Größe von 8–13 × 3–6 µm; das Sporenpulver ist ockergelb.

STANDORT

Die nicht sehr häufige Art kommt vorzugsweise in feuchten Nadelwäldern vor, man findet sie aber manchmal auch in Laubwäldern und dort dann zumeist unter Buchen. Kalkböden werden bevorzugt; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art kann leicht mit anderen Korallenpilzen verwechselt werden, etwa mit der ungenießbaren **Schwefelgelben Koralle** *(Ramaria flava)*, die schwefelgelb gefärbt ist und einen rotfleckigen Strunk besitzt, oder mit der giftigen **Bauchweh-Koralle** (*Ramaria pallida*, S. 227). Diese ist zwar normalerweise deutlich heller gefärbt als die Goldgelbe Koralle, aber da letztere im Alter oft ausbleicht, lässt sie sich nicht immer leicht von der Bauchweh-Koralle unterscheiden. Eine gewisse Ähnlichkeit hat auch die ebenfalls giftige **Dreifarbige Koralle** *(Ramaria formosa)*, die rosafarbene Äste mit einer gelben Spitze besitzt. Außerdem gibt es eine Reihe weiterer gelblicher Korallenpilze, von denen die meisten ungenießbar oder giftig sind.

WERT

Die Art gilt jung als essbar, während ältere Exemplare Magenbeschwerden hervorrufen können.

TIPP

Sowohl die Goldgelbe Koralle als auch andere Arten dieser Gattung sind in ihrem Bestand gefährdet und daher in einigen Ländern geschützt. Aber auch weil sich die essbaren nur schwer von giftigen oder ungenießbaren Vertretern unterscheiden lassen, sollte man auf das Sammeln von Korallen verzichten.

BAUCHWEH-KORALLE

Blasse Koralle *(Ramaria pallida)*

MERKMALE

Die Fruchtkörper dieser Koralle sind 8 bis 15 cm hoch und oft ebenso breit. Sie bestehen aus einem kurzen, kräftigen, graugelben oder fleischfarbenen Strunk, von dem zahlreiche, dichtstehende, mehr oder weniger aufrechte, vielfach verzweigt Äste ausgehen, die zumeist mit mehreren Zacken enden. Die Färbung dieser Ästchen ist weißlich bis fleisch- oder rosafarben, an den Spitzen sind sie häufig auch violett oder rötlich; im Alter ist der gesamte Fruchtkörper normalerweise bräunlich gefärbt. Typisch ist außerdem die etwas runzlige Oberfläche, durch die sich diese Art von der essbaren Goldgelben Koralle abgrenzen lässt; ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist, dass das weißliche Fleisch der Bauchwehkoralle nicht von wässrigen Schlieren durchzogen ist. Die eiförmigen Sporen haben eine Größe von 8–13 × 4–7 µm; das Sporenpulver ist blassgelb.

STANDORT

Die relativ seltene Art kommt in Laub- und Nadelwäldern vor und dort besonders unter Buchen oder Fichten. Bauchweh-Korallen bevorzugen außerdem Kalkboden; die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und Oktober.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN (NEU)

Siehe **Goldgelbe Koralle** (*Ramaria aurea*, S. 226).

WERT

Giftig. Kann starke Verdauungsbeschwerden verursachen.

TIPP

Diese Art darf auf keinen Fall mit der essbaren **Goldgelben Koralle** (*Ramaria aurea,* S. 226) verwechselt werden, die sich, zumindest in der Jugend, durch die intensiv gelbe Farbe unterscheidet, aber auch durch die glatte Oberfläche der Ästchen und das von wässrigen Schlieren durchzogene Fleisch. Die ungenießbare **Schwefelgelbe Koralle** *(Ramaria flava)* ist ebenfalls gelb gefärbt, hat aber einen rot-fleckigen Strunk.

HOLZ-SCHILDBORSTLING

Gewöhnlicher Schildborstling *(Scutellinia scutellata)*

MERKMALE

Bei dieser Art sind die ungestielten, dem Untergrund zumeist dicht anliegenden, im Durchmesser bis 1 cm großen Fruchtkörper flach becher- bis schüsselförmig, sodass sie oft

nur wie ein wenig eingedellt wirken. Die Färbung reicht von orangerot bis leuchtend scharlachrot, wobei das Innere der Schüssel glatt und glänzend ist, während die Außenseite dicht mit dunklen Borsten bedeckt ist, die am Rand zumeist besonders lang sind. Die elliptischen Sporen, die 18–20 × 10–12 µm groß sind, enthalten zumeist mehrere, unter dem Mikroskop gut erkennbare Öltröpfchen.

STANDORT

Die häufige Art wächst auf moderndem Holz oder auch feuchter Erde. Die Fruchtkörper werden zwischen Mai und Dezember gebildet.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Vor allem durch den lang bewimperten Rand ist diese Art gut von vielen anderen becher- oder schüsselförmigen Arten zu unterscheiden. Es gibt aber weitere Arten aus dieser Gattung, die man durchaus mit dem Holz-Schildborstling verwechseln kann, etwa den ebenfalls auffällig rot gefärbten, aber viel selteneren **Warzigsporigen Schildborstling** *(Scutellinia cejpii)* oder den ebenfalls rötlichen, etwas größeren **Orangeroten Schildborstling** *(Scutellinia umbrorum)*, die beide ebenfalls behaart sind, allerdings mit normalerweise kürzeren und dadurch nicht so auffälligen Borsten.

WERT

Ungenießbar.

INFO

Die Schildborstlinge gehören zur großen Familie der Feuerkissenverwandten (Pyronemataceae), von denen viele durch eingelagerte Carotinoide auffällig rot gefärbt sind, was auch den ungewöhnlichen Familiennamen erklärt.

KRAUSE GLUCKE

Fette Henne *(Sparassis crispa)*

MERKMALE

Der ein wenig an einen Blumenkohl erinnernde Fruchtkörper kann einen Durchmesser von bis zu 40 cm erreichen. Zusammengesetzt ist er aus zahlreichen krausen, blattartigen Elementen, die zumeist gelblich, manchmal aber auch weiß oder im Alter bräunlich gefärbt sind. Die

Basis ist strunkartig und endet in einem kurzen Stiel, der allerdings im Erdboden verborgen sein kann. Das weiße Fleisch hat eine elastische, leicht faserige Konsistenz; die kurz elliptischen Sporen haben eine Größe von 5–7 × 4–5 µm; das Sporenpulver ist gelblich.

STANDORT

Die häufige Art kommt ausschließlich unter Nadelbäumen oder an deren Stümpfen vor, denn es handelt sich um einen Parasiten, der die Wurzeln von Kiefern, Fichten oder Tannen befällt; die Fruchtkörper erscheinen zwischen August bis November.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Sehr unerfahrene Sammler könnten die Krause Glucke mit **Korallenpilzen** (*Ramaria*, S. 226–227) verwechseln, unter denen es auch giftige Arten gibt. Korallenpilze sind aber normalerweise deutlich kleiner als die Krause Glucke; außerdem haben sie runde und keine abgeplatteten, blattähnlichen Elemente. Eine oberflächliche Ähnlichkeit besteht auch mit dem wärmeliebenden, in Mitteleuropa sehr seltenen und daher schützenswerten **Echten Eichhasen** *(Polyporus umbellatus)*. Bei näherem Hinsehen erkennt man aber, dass es sich bei ihm nicht um einen einzelnen Fruchtkörper handelt, sondern um viele, eng zusammenstehende Hüte mit Röhren auf der Unterseite.

WERT

Essbar.

TIPP

Die Krause Glucke eignet sich vor allen Dingen für Mischgerichte und Suppen. Sie muss vor der Zubereitung besonders sorgfältig gereinigt werden, da oft Nadeln und Holzstücke in den Fruchtkörper eingewachsen sind.

GOLDGELBER ZITTERLING

(Tremella mesenterica)

MERKMALE

Die 2–10 cm breiten und bis 3 cm hohen Fruchtkörper sind unregelmäßig hirnartig gewunden oder faltig gelappt. Die Färbung der glatten, glänzenden Oberfläche ist in feuchtem Zustand leuchtend goldgelb, in trockenem oft auch leicht orange; bei älteren Exemplaren kann die Farbe allerdings

verblasst sein, sodass sie eher schwefelgelb aussehen, außerdem sind sie dann oft, zumindest stellenweise, dicht mit einem weißen Sporenpulver bedeckt. Das Fleisch ist in feuchtem Zustand durchscheinend und gallertig, aber zäh, während es bei Trockenheit stark zusammenschrumpft und dann oft nur noch als flach anliegende Kruste vorhanden ist. Bei Regen quellen die Pilze dann aber wieder zu ihrer ursprünglichen Form auf. Die annähernd kugeligen bis eiförmigen Sporen sind 9–12 × 8–10 µm groß, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die Art kommt auf abgestorbenem Laubholz vor, besonders auf Buche, Eiche, Hasel und Esche. Die Pilze sind das ganze Jahr über zu finden, wobei sie aber in den kühleren und feuchteren Monaten, also im Spätherbst, in milden Wintern oder im Frühjahr besonders häufig sind. Feuchte Lebensräume, etwa Schlucht- und Auwälder, werden als Standorte bevorzugt.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist wegen ihrer auffälligen, leuchtend gelben Färbung und der gallertigen Konsistenz leicht einzuordnen. Eine ähnliche Form und Konsistenz hat allerdings auch der **Blattartige Zitterling** *(Tremella foliacea)*, er unterscheidet sich aber durch die normalerweise rot- bis schwarzbraune Färbung. Die ebenfalls gelbe und gallertartige **Riesen-Gallertträne** *(Dacrymyces chrysospermus)* kommt auf Nadelholz vor, hat längliche Sporen und gelbes Sporenpulver.

WERT

❌ Findet normalerweise als Speisepilz keine Verwendung (siehe auch **INFO**).

INFO

In Asien wird dieser Pilz manchmal bei der Zubereitung von Suppen verwendet; außerdem benutzt man ihn dort auch zur Herstellung von Arzneien für die Stärkung des Immunsystems.

ROTER GALLERTTRICHTER

Rötlicher Gallerttrichter, Malchusohr

(Tremiscus helvelloides)

SYNONYME

Guepinia helvelloides, Phlogiotis helvelloides

MERKMALE

Die 5–15 cm hohen und 3–10 cm breiten Fruchtkörper sind jung ohr- bis spatelförmig, später dagegen trichter- bis tüten- oder auch trompetenförmig und normalerweise auf einer Seite tief eingeschnitten; der Rand ist unregelmäßig gewellt und oft umgebogen oder eingerollt. Die Färbung der sehr elastischen Pilze reicht von leuchtend orangerot bis rosabräunlich, sie können aber manchmal auch wein- oder dunkelrot sein; die Innenseite ist glatt, die Außenseite oft runzlig oder geadert, vor allem bei älteren Exemplaren. Das Fleisch ist gallertig, im oberen Teil zumeist weich, zur stielartig verschmälerten Basis hin eher knorpelig; die elliptischen, manchmal etwas gebogenen, glatten Sporen sind 8–12 × 5–6 µm groß, das Sporenpulver ist weiß.

STANDORT

Die oft in Gruppen vorkommende Art findet man sowohl auf abgestorbenem Nadel- wie Laubholz, wobei die Fruchtkörper oft auch auf im Boden vergrabenen Ästen sitzen, sodass es aussieht, als würden sie auf Erde wachsen. Der Rote Gallerttrichter kommt von Juli bis Oktober hauptsächlich in höheren Lagen und auf Kalkboden vor, im Flachland fehlt die Art zumeist.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wegen der typischen Form und Färbung sowie der gallertigen Konsistenz ist die Art fast unverwechselbar. Eine gewissene Ähnlichkeit besteht mit dem **Gemeinen Orangebecherling** (*Aleuria aurantia*, S. 216), der aber schüsselförmig ausgebreitete Fruchtkörper und wachsartig

brüchiges Fleisch besitzt sowie netzartig ornamentierte Sporen.

WERT

Die Pilze sind essbar, aber ohne besonderen Wert. Zumeist werden sie roh als Salatpilz verwendet oder auch zum Einlegen in Essig.

INFO

Die Art gehört zur Gruppe der Ohrlappenpilze und damit in die Verwandtschaft des **Judasohres** (*Auricularia auricula-judae,* S. 217). Und die Ähnlichkeit dieser Pilze mit menschlichen Ohren hat die Fantasie unserer Vorfahren auch bei der Namensgebung des Roten Gallerttrichters beeinflusst, denn man nennt ihn auch Malchusohr, und nimmt damit Bezug auf jene Bibelstelle, in der geschildert wird, wie Petrus bei der Verhaftung Jesu im Garten Getsemani einem der beteiligten Soldaten mit Namen Malchus das Ohr abschlug.

GEWEIHFÖRMIGE HOLZKEULE

(Xylaria hypoxylon)

MERKMALE

Bei den Fruchtkörpern dieser Art handelt es sich um 2–6 cm lange, zylindrische oder – noch häufiger – zusammengedrückte Keulen, die an der Spitze zumeist gabel- oder geweihartig verzweigt sind. Die Art bildet sowohl herkömmliche, also durch sexuelle Vermehrung entstandene, dunkle Sporen, die 10–16 × 4–6 µm groß und normalerweise elliptisch oder auch etwas gebogen sind, als auch helle Konidien, also ungeschlechtlich entstandene Verbreitungseinheiten. Letztere entstehen normalerweise in so großer Zahl, dass die geweihförmigen Spitzen der Pilze durch das Konidienpulver häufig wie mehlartig bestäubt aussehen. Der darunter befindliche Teil der Fruchtkörper ist dagegen schwarz mit einer warzigen bis höckrigen Oberfläche, die schmale Basis ist schwarzfilzig.

STANDORT

Die häufige Art kommt ganzjährig auf Stümpfen und Ästen ganz unterschiedlicher Laubbäume vor, wo die Pilze zumeist in Gruppen wachsen. Auf Nadelholz findet man die Geweihförmige Holzkeule dagegen nur selten.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Art ist durch ihre Form, aber auch durch die auffällig hell bestäubten Spitzen unverwechselbar. Ist das Konidienpulver bei trockeneren Bedingungen davongeweht, werden diese Pilze leicht übersehen.

WERT

Ungenießbar.

INFO

Die warzige bis höckrige Oberfläche der Fruchtkörper entsteht durch zahlreiche, etwas hervortretende Perithezien, in denen die sexuellen Sporen gebildet werden.

VIELGESTALTIGE HOLZKEULE

(Xylaria polymorpha)

MERKMALE

Die normalerweise in Gruppen auftretenden Pilze haben längliche, bis 10 cm hohe und etwa fingerdicke

Fruchtkörper, die zumeist zylindrisch bis keulenförmig verdickt, manchmal aber auch abgeplattet oder sogar verzweigt und am Grunde oft stielartig verjüngt sind. Dort sind sie außerdem nicht selten mit anderen Fruchtkörpern verwachsen. Die Oberfläche ist schwarzbraun bis schwarz und durch die zahlreichen Perithezien, in denen die 20–30 × 6–8 µm großen Sporen gebildet werden, warzig rau und punktiert. Bei jungen Fruchtkörpern ist die Spitze oft durch zahlreiche Konidien, die zusätzlich zu den sexuell gebildeten Sporen vorhanden sind, weiß überlaufen (vgl. auch **Geweihförmige Holzkeule**, S. 232), das Fleisch ist weiß, faserig und korkartig zäh.

STANDORT

Die häufige Art kommt ganzjährig auf moderndem Laubholz (besonders Buche, aber manchmal auch Eiche oder Hasel) vor, wobei dieses auch in der Erde verborgen sein kann.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN

Recht ähnlich ist die **Langstielige Holzkeule** *(Xylaria longipes)*, die aber nicht ganz so groß wird, schlanker ist und kleinere Sporen hat. Daneben gibt es noch weitere Arten mit keulenartigen Fruchtkörpern, darunter die **Abgestutzte Keule** *(Clavariadelphus truncatus)*, die jedoch gelblich oder leicht orange ist und zudem vorzugsweise unter Nadelbäumen wächst.

WERT

Ungenießbar.

INFO

Im angelsächsischen Raum wird die Art auch „Dead man’s fingers“ genannt, weil die Fruchtkörper in manchen Fällen ein wenig aussehen wie aus dem Boden ragende Finger einer nicht vollständig begrabenen Leiche.

Typische Doppelgänger – Röhrlinge

TYPISCHE DOPPELGÄNGER

Beliebte Speisepilze und ihre giftigen oder ungenießbaren Doppelgänger

Essbar	Ungenießbar
Gemeiner Steinpilz *Boletus edulis*, S. 23	**Gallen-Röhrling, Bitterling** *Tylopilus felleus*, S. 50
Poren: anfangs weiß, später gelblich bis olivgrün **Sporenpulver:** bräunlich **Fleisch:** mild, nussartig **Stiel:** helle Netzzeichnung **Anmerkung:** Eine Verwechslungsgefahr besteht auch mit anderen Steinpilz-Arten wie *Boletus aestivalis*, S. 21, *Boletus aereus*, S. 20 und *Boletus pinophilus*, S. 26.	**Poren:** anfangs weiß, später rosa **Sporenpulver:** rosa **Fleisch:** stark bitter **Stiel:** dunkle Netzzeichnung **Anmerkung:** Nur ein Exemplar des Bitterlings kann eine ganze Pilzmahlzeit ungenießbar machen.

Gekocht essbar	Ungenießbar

Netzstieliger Hexen-Röhrling
Boletus luridus, S. 25

Poren: jung gelblich, später rot

Fleisch: mild

Stiel: gelbliche Grundfärbung mit dunkler Netzzeichnung

Anmerkung: Roh giftig, daher nur ein kleines Stück probieren und wieder ausspucken.

Schönfuß-Röhrling
Boletus calopus, S. 22

Poren: gelb

Fleisch: bitter

Stiel: an der Spitze gelb, darunter kaminrot, mit heller Netzzeichnung

Anmerkung: Roh giftig, daher nur ein kleines Stück probieren und wieder ausspucken.

Gekocht essbar

Flockenstieliger Hexen-Röhrling
Boletus erythropus, S. 24

Hut: silber- bis olivgrau oder lederfarben

Poren: ganz jung gelblich, dann rot

Fleisch: im Schnitt schwach blauend

Stiel: gelbliche Grundfärbung mit roten Schuppen (Flocken)

Vorkommen: auf sauren oder neutralen Böden

Giftig

Satans-Röhrling
Boletus satanas, S. 27

Hut: dunkelbraun, manchmal ausgeblasst

Poren: auch jung schon rot

Fleisch: im Schnitt stark blauend

Stiel: an der Spitze gelb, darunter rot mit Netzzeichnung

Vorkommen: wärmeliebend, auf Kalk, in Mitteleuropa selten

Essbar

Gold-Röhrling

Giftverdächtig

Butterpilz

Suillus grevillei, S. 45	*Suillus luteus,* S. 46
Hut: gold- bis orangegelb, manchmal auch bräunlich	**Hut:** schokoladen- bis dunkelbraun, manchmal auch gelbbraun
Poren: gelb, an Druckstellen bräunliche Verfärbung	**Poren:** jung gelb, später auch oliv
Vorkommen: hauptsächlich unter Lärchen	**Vorkommen:** hauptsächlich unter Kiefern

Typische Doppelgänger – Wulstlinge (Amanita-Arten)

Essbar	Giftig
Kaiserling *Amanita caesarea*, S. 64	**Fliegenpilz** *Amanita muscaria,* S. 68
Hut: Huthaut glatt, ohne weiße Flocken	**Hut:** Huthaut mit zahlreichen weißen Flocken (können nach starken Regenfällen jedoch abgewaschen sein)
Stiel: ohne deutliche Basalknolle, mit weißer Volva	**Stiel:** Basis keulig verdickt, ohne Volva, oft mit Warzengürteln
Vorkommen: wärmeliebend, Hauptverbreitungsgebiet ist Südeuropa, wächst dort vor allem unter Eichen und Esskastanien, in Mitteleuropa sehr selten	**Vorkommen:** in Laub- und Nadelwäldern und dort vor allem unter Birken und Fichten

Essbar	Giftig
Perlpilz *Amanita rubescens*, S. 73	**Pantherpilz** *Amanita pantherina*, S. 69
Fleisch: läuft bei Verletzung rötlich an	**Fleisch:** nicht rötend
Geruch: ohne auffälligen Geruch	**Geruch:** rettichartig
Stiel: Basis knollig verdickt, mit allmählichem Übergang in den Stiel, Ring oberseits deutlich gerieft	**Stiel:** Basis knollig verdickt, Knolle wulstig gerandet als sei der Stiel hineingepfropft („Bergsteigersocken“), Ring oberseits ungerieft

Essbar	Essbar	Tödlich giftig
Schaf-Champignon *Agaricus arvensis*, S. 54	**Großer Scheidling** *Volvopluteus gloiocephalus*, S. 179	**Kegelhütiger Knollenblätterpilz** *Amanita virosa*, S. 77
Lamellen: jung hellgrau bis graurosa, später dann bräunlich	**Lamellen:** jung weißlich, später dann rosa oder fleischfarben	**Lamellen:** Lamellen weiß, auch im Alter
Sporenpulver: dunkelbraun bis schwarz	**Sporenpulver:** rosa	**Sporenpulver:** weiß
Fleisch: an Druckstellen gelb anlaufend	**Fleisch:** an Druckstellen leicht grau bis bräunlich anlaufend	**Fleisch:** nicht gilbend

Geruch: nach Anis **Stiel:** mit Ring, Stielbasis ohne Volva **Anmerkung:** Eine Verwechslungsgefahr besteht auch mit anderen Champignon-Arten wie *Agaricus bisporus,* S. 56, *Agaricus bitorquis*, S. 57 und *Agaricus campestris*, S. 58.	**Geruch:** rettichartig **Stiel:** ohne Ring, Stielbasis mit Volva	**Geruch:** unangenehm süßlich **Stiel:** mit Ring, Stielbasis mit Volva **Anmerkung:** Eine große Ähnlichkeit mit Champignons hat auch der wärmeliebende, vor allem in Südeuropa häufige Frühlings-Knollenblätterpilz (*Amanita verna*, S. 76). Er ist ebenfalls tödlich giftig. Außerdem gibt es helle Varianten anderer gefährlicher Knollenblätterpilze, etwa vom Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*, S. 70–71) oder vom Gelben Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*, S. 65)

Essbar	Tödlich giftig
Schaf-Champignon *Agaricus arvensis*, S. 54	**Grüner Knollenblätterpilz** *Amanita phalloides*, S. 70–71
Lamellen: frei, jung hellgrau bis graurosa, später dann bräunlich, bei Berührung weder splitternd noch verklebend **Sporenpulver:** dunkelbraun bis schwarz **Geruch:** nach Anis	**Lamellen:** frei, weiß auch im Alter, bei Berührung weder splitternd noch verklebend **Sporenpulver:** weiß **Geruch:** unangenehm

	süßlich, im Alter oft nach Aas	
Stiel: mit Ring, Stielbasis ohne	**Stiel:** mit Ring, Stielbasis knollig verdickt und mit Volva	
Anmerkung: Eine Verwechslungsgefahr besteht vor allem mit weiß gefärbten Exemplaren des Grünen Knollenblätterpilzes. Dies gilt auch für andere Champignon-Arten wie *Agaricus bisporus,* S. 56, *Agaricus bitorquis*, S. 57 und *Agaricus campestris*, S. 58.	**Anmerkung:** Der Hut kann sehr variabel gefärbt sein. Häufig sind die Pilze gelb- bis olivgrün oder auch blaugrün, manchmal aber auch gelblich, und es gibt sogar rein weiß gefärbte Exemplare.	
Essbar	Essbar	Essbar
Grasgrüner Täubling *Russula aeruginea*, S. 151	**Frauen-Täubling** *Russula cyanoxantha*, S. 154	**Grüngefelderter Täubling** *Russula virescens*, S. 166
Lamellen: am Stiel herablaufend, anfangs weiß, später dann cremefarben bis gelblich, bei Berührung splitternd	**Lamellen:** angewachsen oder am Stiel herablaufend, weiß bis cremefarben, bei Berührung verklebend	**Lamellen:** am Stiel herablaufend, weiß bis leicht cremefarben, bei Berührung splitternd
Sporenpulver: gelblich	**Sporenpulver:** weiß	**Sporenpulver:** weiß bis leicht cremefarben
Geruch: leicht mehlig	**Geruch:** ohne auffälligen Geruch	**Geruch:** ohne auffälligen Geruch
Stiel: ohne Ring, Stielbasis	**Stiel:** ohne Ring,	**Stiel:** ohne Ring,

nicht knollig verdickt und ohne Volva	Stielbasis nicht knollig verdickt und ohne Volva	Stielbasis nicht knollig verdickt und ohne Volva

Typische Doppelgänger – Pilze an Holz

Essbar	Giftig
Graublättriger Schwefelkopf *Hypholoma capnoides*, S. 115	**Ziegelroter Schwefelkopf** *Hypholoma lateritium*, S. 116
Hut: gelb, in der Hutmitte oft etwas dunkler gefärbt **Vorkommen:** auf Laubholzstümpfen	**Hut:** ziegelrot, zum Rand hin gelblich **Vorkommen:** auf Nadelholzstümpfen

Essbar	Essbar	Tödlich giftig
Gemeiner Samtfußrübling *Flammulina velutipes*, S. 102	**Stockschwämmchen** *Kuehneromyces mutabilis*, S. 122	**Nadelholz-Häubling** *Galerina marginata*, S. 103
Hut: honiggelb bis rotbraun, in der Mitte zumeist dunkler als am Rand **Sporenpulver:**	**Hut:** gelb-, zimt- oder rotbraun, am Rand dunkler als in der Mitte **Sporenpulver:** braun	**Hut:** bernsteinfarben bis gelb- oder rotbraun, sehr trocken auch ockerfarben **Sporenpulver:** braun

weiß **Stiel:** ohne Ring, im unteren Teil samtartig behaart **Geruch:** ohne besonderen Geruch **Vorkommen:** wächst zwischen September und April (Winterpilz)	**Stiel:** mit Ring, nicht samtartig behaart, aber unterhalb des Ringes mit dunklen Schuppen **Geruch:** ohne besonderen Geruch **Vorkommen:** wächst zwischen Mai und November	**Stiel:** mit Ring, nicht samtartig behaart und ohne Schuppen **Geruch:** nach Mehl **Vorkommen:** wächst zwischen September und November

Essbar	Ungenießbar
Gemeiner Hallimasch *Armillaria ostoyae*, S. 78–79	**Sparriger Schüppling** *Pholiota squarrosa*, S. 146
Hut: hasel- bis tabakbraun, manchmal auch fleischfarben oder rotbraun, mit kleinen, vergänglichen Schuppen **Sporenpulver:** braun **Geruch:** ohne aufdringlichen Geruch **Stiel:** längsfaserig, im Alter hohl	**Hut:** gelb- bis gelbbraun, mit dunkleren, sparrig abstehenden Schuppen **Sporenpulver:** weiß **Geruch:** rettichartig **Stiel:** unterhalb des Ringes mit sparrigen Schuppen, vollfleischig

Sonstige typische Doppelgänger

Essbar

Brätling
Lactarius volemus, S. 133

Hut: Rand nicht zottig behaart

Geruch: nach Heringslake

Fleisch: mit mild schmeckender Milch

Vorkommen: auf Kalkboden, häufig unter Fichten und Kiefern, manchmal aber auch unter Laubbäumen wie Buchen und Eichen

Giftig

Birken-Reizker
Lactarius torminosus, S. 131

Hut: Rand zumeist zottig behaart

Geruch: ohne auffälligen Geruch

Fleisch: mit brennend scharfer Milch (nur wenig probieren und gleich wieder ausspucken)

Vorkommen: auf saurem Boden, fast ausschließlich unter Birken

Essbar

Apfel-Täubling
Russula paludosa, S. 161

Sporenpulver: ockerfarben

Geruch: ohne auffälligen Geruch

Geschmack: mild

Giftig

Kirschroter Spei-Täubling
Russula emetica, S. 156

Sporenpulver: weiß

Geruch: obstartig

Geschmack: brennend scharf (nur ein kleines Stück probieren und gleich wieder ausspucken)

Essbar

Gemeiner Erd-Ritterling
Tricholoma terreum, S. 175

Hut: dünnfleischig

Huthaut: faserig-filzig bis feinschuppig

Geruch: ohne auffälligen Geruch

Giftig

Tiger-Ritterling
Tricholoma pardinum, S. 171

Hut: dickfleischig

Huthaut: mit dachziegelartigen Schuppen

Geruch: mehlartig

Essbar

Schwarzfaseriger Ritterling
Tricholoma portentosum, S. 172

Geruch: schwacher Mehlgeruch

Geschmack: mild

Stiel: weiß, im Alter an der Basis oft grünlich

Giftig

Brennender Ritterling
Tricholoma virgatum, S. 177

Geruch: unspezifisch oder leicht erdig

Geschmack: brennend scharf (nur ein kleines Stück probieren und gleich wieder ausspucken)

Stiel: weiß

Essbar

Rötlicher Lacktrichterling

Giftig

Blutroter Hautkopf

Laccaria laccata, S. 124

Hut: fleischrötlich, im Alter oft rosa ausgeblasst

Lamellen: rosa bis fleischrötlich, im Alter durch das Sporenpulver oft weiß bestäubt, gerade angewachsen oder herablaufend

Sporenpulver: weiß

Geruch: unauffällig

Vorkommen: in Laub- und Nadelwäldern

Cortinarius sanguineus, S. 95

Hut: blut- bis braunrot

Lamellen: blut- bis braunrot, ausgebuchtet angewachsen

Sporenpulver: braun

Geruch: leicht rettichartig

Vorkommen: Nadelwälder mit feuchtem Boden, in Mooren

Essbar

Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis, S. 87

Lamellen: am Stiel angewachsen oder leicht herablaufend, weißlich bis cremefarben

Sporenpulver: weiß

Vorkommen: in weiten Teilen Europas häufig

Giftig

Riesen-Rötling

Entoloma sinuatum, S. 100

Lamellen: ausgebuchtet angewachsen, anfangs gelb, später rosa

Sporenpulver: rötlich

Vorkommen: wärmeliebend, daher in Mitteleuropa nur an begünstigten Standorten, in Südeuropa häufig

Essbar

Essbar

Giftig

Mehl-Räsling *Clitopilus prunulus,* S. 88	**Maipilz** *Calocybe gambosa,* S. 80	**Feld-Trichterling** *Clitocybe dealbata,* S. 86
Hut: rein weiß, dickfleischig	**Hut:** weiß bis cremefarben, dickfleischig	**Hut:** jung rein weiß, später oft mit fleischfarbenen Flecken, dünnfleischig
Fleisch: mürbe und brüchig	**Fleisch:** jung fest, im Alter oft schwammig	**Fleisch:** elastisch
Geruch: mehlartig	**Geruch:** mehlartig	**Geruch:** mehlartig
Sporenpulver: rosafarben	**Sporenpulver:** weiß	**Sporenpulver:** weiß
Vorkommen: wächst im Herbst (von Juli bis Oktober)	**Vorkommen:** wächst im Frühjahr (von April bis Juni)	**Vorkommen:** wächst im Herbst (von Juli bis November)
Anmerkung: Die hier erwähnten, sich stark ähnelnden Arten riechen alle nach Mehl, was die Verwechslungsgefahr zusätzlich erhöht, sodass unerfahrene Sammler auf diese Pilze verzichten sollten.	**Anmerkung:** Der Maipilz lässt sich wegen seines frühen Erscheinens noch am besten vom giftigen Feld-Trichterling und den meisten anderen weißen Giftpilzen unterscheiden (siehe aber Doppelgänger Ziegelroter Risspilz, *Inocybe erubescens*).	**Anmerkung:** Zur Gattung *Clitocybe* gehören noch weitere weiße Arten, von denen einige ebenfalls stark giftig sind

Essbar	Tödlich giftig
Maipilz *Calocybe gambosa,* S. 80	**Ziegelroter Risspilz** *Inocybe erubescens,* S. 119

Hut: mit glatter Huthaut, ohne stark eingerissenen Rand	**Hut:** mit radialfaseriger Huthaut, ältere Exemplare zumeist mit stark eingerissenem Rand
Fleisch: weiß, nicht rötend	**Fleisch:** weiß, verfärbt sich an Druck- und Schnittstellen ziegelrot
Geruch: mehlartig	**Geruch:** obstartig, im Alter unangenehm süßlich
Sporenpulver: weiß	**Sporenpulver:** braun
Vorkommen: wächst zwischen April und Juni	**Vorkommen:** wächst zwischen Mai und Juli
Anmerkung: Da der gefährliche Ziegelrote Risspilz etwa zur gleichen Zeit wächst wie der Maipilz, besteht eine erhöhte Verwechslungsgefahr.	

Essbar	Giftig
Schaf-Champignon *Agaricus arvensis,* S. 54	**Karbol-Champignon** *Agaricus xanthodermus,* S. 61
Geruch: nach Anis	**Geruch:** nach Karbol bzw. Tinte
Stiel: Stielbasis verfärbt sich im Schnitt nur langsam gelblich	**Stiel:** Stielbasis verfärbt sich im Schnitt schnell chromgelb
Anmerkung: Eine Verwechslungsgefahr besteht auch mit anderen Champignon-Arten wie *Agaricus bisporus*, S. 56, *Agaricus bitorquis*, S. 57 und *Agaricus campestris*, S. 58, deren Fleisch sich allerdings rötlich und nicht gelb verfärbt.	

Essbar	Giftig (in Verbindung mit Alkohol)
Schopf-Tintling *Coprinus comatus,* S. 90	**Falten-Tintling** *Coprinopsis atramentaria,* S. 89
Hut: grauweiß bis graubraun, kahl oder feinschuppig, im Alter vom Rand her tintenartig zerfließend **Lamellen:** anfangs weiß, später rosa, im Alter vom Rand her tintenartig zerfließend **Stiel:** mit Ring	**Hut:** weiß, mit sparrig abstehenden Schuppen, im Alter vom Rand her tintenartig zerfließend **Lamellen:** weißlich bis grau, im Alter vom Rand her tintenartig zerfließend **Stiel:** ohne Ring

Essbar	Giftig
Reifpilz *Cortinarius caperatus,* S. 91	**Spitzbuckeliger Orange-Schleierling** *Cortinarius rubellus,* S. 94
Hut: 5–12 cm groß, stumpf gebuckelt **Huthaut:** runzlig, bei jungen Exemplaren mit einem grauweißen bis silbrigen oder leicht violetten, reifartigen Überzug (Reifpilz) **Geruch:** ohne auffälligen Geruch **Lamellen:** gedrängt stehend **Stiel:** mit Ring	**Hut:** 2–6 cm groß, spitz gebuckelt **Huthaut:** filzig bis feinschuppig, im Alter oft auch kahl **Geruch:** rettichartig **Lamellen:** entfernt stehend **Stiel:** ohne Ring, aber zumeist mit mehreren gelblichen Velumgürteln oder faserigen Velumresten

Essbar	Giftig	Essbar, in größerer Menge unbekömmlich
Echter Pfifferling *Cantharellus cibarius,* S. 81	**Dunkler Ölbaumtrichterling** *Omphalotus olearius,* S. 144	**Falscher Pfifferling** *Hygrophoropsis aurantiaca,* S. 111
Hut: hell- bis dottergelb **Hutunterseite:** mit Leisten **Vorkommen:** vorzugsweise auf sauren, nährstoffarmen Böden, nie auf Holz	**Hut:** orangegelb bis orangerot **Hutunterseite:** mit Lamellen **Vorkommen:** wächst normalerweise büschelig auf Holz, zumeist Eichen- oder Esskastanienstümpfen, wärmeliebend und daher nur in Südeuropa häufig	**Hut:** hellgelb bis orangegelb oder leicht rötlich **Hutunterseite:** mit Lamellen **Vorkommen:** auf Böden aller Art, manchmal auch auf sehr morschen Nadelholzstümpfen

Essbar	Tödlich giftig
Parasol, Riesenschirmling *Macrolepiota procera,* S. 140	**Fleischbräunlicher Schirmling** *Lepiota brunneoincarnata,* S. 135
Hut: groß (Durchmesser 10–35 cm) **Fleisch:** weiß, nicht rötend **Stiel:** mit verschiebbarem Ring	**Hut:** klein (Durchmesser 2–5 cm) **Fleisch:** weiß, leicht rötend **Stiel:** mit fester (oft nur

Anmerkung: Eine Verwechslungsgefahr besteht auch mit dem ebenfalls essbaren Safran-Schirmling (*Chlorophyllum rachodes*, S. 82–83).	angedeuteter) Ringzone und weiteren Gürtelzonen in Basisnähe **Anmerkung:** Beim Sammeln von Schirmlingen ist besondere Vorsicht geboten, denn unter den kleinen Arten gibt es einige, die das tödliche Gift Amanitin enthalten.

Gekocht essbar	Giftig
Speise-Morchel *Morchella esculenta,* S. 186	**Frühjahrs-Lorchel** *Gyromitra esculenta,* S. 180
Hut: Oberfläche unregelmäßig wabenartig gekammert **Anmerkungen:** Die beiden Arten, die etwa zeitgleich im Frühjahr wachsen, sind nicht ganz leicht voneinander zu unterscheiden. Neben der unterschiedlichen Oberflächenstruktur kann ein weiterer Anhaltspunkt sein, dass die Fruchtkörper der Speise-Morchel zumeist etwas heller gefärbt sind.	**Hut:** Oberfläche hirnartig gewunden

GLOSSAR

Ascomyceten Abteilung der Pilze, bei denen die Sporen, im Gegensatz zu den ↗Basidiomyceten, in ↗Asci und nicht an ↗ Basidien gebildet werden.

Ascus (Mehrzahl: Asci) Schlauchartige Struktur, in der bei den ↗Ascomyceten die Sporen gebildet werden.

Basidien Ein- oder mehrzellige Strukturen (Sporenständer), an denen bei den ↗Basidiomyceten die Sporen gebildet werden.

Basidiomyceten (Ständerpilze) Abteilung der Pilze, die ihre Sporen an ↗Basidien bilden.

Blätter siehe ↗Lamellen

Braunfäule Bestimmte Form der Holzzersetzung durch Pilze. Abgebaut wird hauptsächlich die helle Zellulose, während das unzersetzte, braune Lignin übrig bleibt, sodass man diesen Prozess Braunfäule nennt (siehe auch ↗ Weißfäule).

Cortina (Schleier) Sonderform des ↗Velum partiale, das bei bestimmten Pilzgruppen als schleier- oder spinnengewebsartige Struktur zwischen Hut und Stiel ausgebildet wird, z. B. bei *Cortinarius*-Arten (Schleierlingen).

Endoperidie siehe ↗Peridie

Exoperidie siehe ↗Peridie

Fruchtkörper Aus miteinander verflochtenen Hyphen aufgebaute Struktur, deren Aufgabe es ist, für die Bildung und Verbreitung der Sporen zu sorgen. Pilzfruchtkörper können sehr vielgestaltig sein, also beispielsweise aus Hut und Stiel bestehen oder auch eine becher- oder konsolenartige Form haben.

Fruchtschicht (Hymenium) Bezeichnung für die Struktur in der bei den Schlauch- und Ständerpilze die Sporen gebildet werden.

Gesamthülle siehe ↗Velum

Gleba Innenliegende, von einer ↗Peridie umgebene Fruchtschicht bestimmter Bauchpilze.

Hexenei Frühes, ei- bis kugelförmiges Entwicklungsstadium des Fruchtkörpers bei bestimmten Pilzen

(z. B. Stinkmorchel), aus dem sich nach dem Aufplatzen durch Streckung der die Sporen tragende Teil des Fruchtkörpers herausschiebt.

Hexenring Ringförmige Anordnung mehrerer Fruchtkörper, die dadurch entsteht, dass das im Boden wachsende Myzel die Möglichkeit hat, sich gleichmäßig in alle Richtungen auszubreiten. Der Name geht auf den Aberglauben zurück, dass solche Stellen geheime Treffpunkte oder Tanzplätze von Hexen seien.

Hyphe Zumeist lang gestreckter Pilzfaden, der ein Substrat nach Nährstoffen durchwuchert. Im Fruchtkörper sind die Hyphen zumeist so stark verklebt oder verwachsen, dass sie nicht mehr als einzelne Fäden zu erkennen sind.

Lamellen Blattartige, der Vergrößerung der Oberfläche dienende Strukturen auf der Hutunterseite der Blätterpilze (Lamellenpilze), an denen die Sporen gebildet werden.

Lamellenschneide Außenkante der Lamellen, die manchmal anders gefärbt ist als der restliche Teil.

Leisten Strukturen an der Hutunterseite einiger Pilze, die an Lamellen erinnern und auch eine vergleichbare Funktion haben, aber dicker und flacher ausgebildet sind. Ein bekannter Pilz mit Leisten ist der Echte Pfifferling *(Cantharellus cibarius)*.

Mikrometer = 1/1000 mm; Abkürzung = µm

Mykorrhiza Mit diesem Begriff wird eine Symbiose zwischen den Wurzeln höherer Pflanzen und Pilzen

umschrieben, also das Zusammenleben verschiedener Organismen zum gegenseitigen Nutzen. Dabei versorgen die Pilze ihre Baumpartner mit Wasser oder Mineralsalzen und werden dafür im Gegenzug mit Kohlenhydraten „belohnt“.

Myzel Der aus einem Geflecht einzelner Pilzfäden (↗Hyphen) bestehende Teil der Pilze, der zumeist im Boden oder bei an Bäumen wachsenden Arten im Holz verborgen ist.

Parasitisch Lebensweise, bei der ein anderer, noch lebender Organismus befallen wird, mit dem Ziel sich von dessen organischer Substanz zu ernähren.

Peridie Eine äußere Hülle, die von den Fruchtkörpern bestimmter Bauchpilze gebildet wird. Sie kann einfach oder mehrschichtig sein, wobei im letztgenannten Fall noch weiter zwischen äußerer und innerer Hülle (Exoperidie bzw. Endoperidie) unterschieden wird. Die Exoperidie kann wiederum aus weiteren Unterschichten bestehen, die in vielen Fällen eine wichtige Rolle bei der Fruchtkörperöffnung spielen; die Endoperidie ist meist dünn und einschichtig und dient dem Schutz der Fruchtschicht (↗Gleba).

Peridiolen Zumeist kugel- oder diskusförmige Strukturen bestimmter Pilze, etwa Teuerlingen, in denen die Sporen gebildet werden. Die Peridiolen werden in noch geschlossenem Zustand verbreitet und geben dann erst die Sporen frei.

Perithezium (Mehrzahl: Perithezien) Birnen-, kugel- oder flaschenförmige Strukturen bestimmter ↗Ascomyceten. Sie enthalten zumeist zahlreiche Schläuche, die sogenannten ↗Asci, in denen sich die Sporen entwickeln, die nach der Reife dann durch eine kleine Öffnung an der Spitze freigesetzt werden.

Poren Öffnungen der ↗Röhren bei Röhrenpilzen.

Ring Überrest des ↗Velums am Stiel.

Ringzone Bereich des Stiels, an dem in einem frühen Entwicklungsstadium das Velum ansaß, von dem aber kein vollständiger Ring erhalten blieb, sondern nur noch eng anliegende Reste sichtbar sind.

Röhren Zylindrische, der Oberflächenvergrößerung dienende Strukturen an der Hutunterseite von Röhrenpilzen. An der Innenseite der Röhren befindet sich die ↗ Fruchtschicht, in der die Sporen gebildet werden.

Saprophytisch Lebensweise, bei der abgestorbene organische Substanz (z. B. pflanzliches Material wie Blätter oder Holz, aber auch tierische Kadaver) besiedelt und zersetzt werden.

Schlauchpilze siehe ↗Ascomyceten

Schleier siehe ↗Cortina

Spore Mit den Samen vergleichbare Verbreitungseinheit der Pilze. Sporen sind nur wenige Mikrometer groß.

Sporenpulver Gesamtheit der oft unterschiedlich gefärbten Sporen, die sich zur Pilzbestimmung benutzen lässt.

Stacheln Bei einigen Pilzen, etwa *Hydnum*-Arten, ist die ↗ Fruchtschicht nicht in Form von Lamellen oder Leisten ausgebildet, sondern sie hat eine stachelartige Struktur.

Ständerpilze siehe ↗Basidiomyceten

Teilhülle siehe ↗Velum

Velum Schutzhülle junger Fruchtkörper, die als Gesamthülle (Velum universale) oder Teilhülle (Velum partiale) ausgebildet sein kann. Dabei umgibt das Velum universale den gesamten jungen Fruchtkörper und schützt ihn auf diese Weise, während das Velum partiale nur die Lamellen bzw. Röhren verdeckt. Im ersten Fall bleiben beim ausgewachsenen Pilz normalerweise Reste auf dem Hut und an der Stielbasis zurück, während vom Velum partiale häufig noch Reste am Hutrand und ein Ring am Stiel vorhanden sind. Bei einigen Arten, z. B. beim Fliegenpilz *(Amanita*

muscaria), gibt es sowohl ein Velum universale als auch ein Velum partiale, andere Pilze besitzen weder das eine noch das andere.

Volva Häutige, oft scheidenartige Hülle an der Stielbasis einiger Lamellenpilze, z. B. Knollenblätterpilzen. Bei der Volva handelt es sich um Reste des ↗Velums universale.

Weißfäule Bestimmte Form der Holzzersetzung durch Pilze. Abgebaut wird in diesem Fall hauptsächlich das bräunliche Lignin, wobei stark aufgehellte Holzreste zurückbleiben, sodass man diesen Prozess Weißfäule nennt (siehe auch ↗ Braunfäule).

GIFTINFORMATIONSZENTREN

Deutschland
Berlin
Giftnotruf Berlin
Charité-Universitätsmedizin Berlin
Campus Benjamin Franklin
Hindenburgdamm 30
D-12203 Berlin
Tel.: 0 30/1 92 40
E-Mail per Kontaktformular
https://giftnotruf.charite.de

Bonn
Informationszentrale gegen Vergiftungen
Zentrum für Kinderheilkunde – Universitätsklinikum Bonn
Adenauerallee 119
D-53113 Bonn
Tel.: 02 28/1 92 40
E-Mail: gizbn@ukbonn.de
www.gizbonn.de

Erfurt
Gemeinsames Giftinformationszentrum der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen (GGIZ)
Nordhäuser Str. 74
D-99089 Erfurt
Tel.: 03 61/73 07 30
E-Mail: ggiz@ggiz-erfurt.de

www.ggiz-erfurt.de

Freiburg
Vergiftungs-Informations-Zentrale Freiburg (VIZ)
Universitätsklinikum Freiburg – Zentrum für Kinder- und Jugendmedizin
Mathildenstr. 1
D-79106 Freiburg
Tel.: 07 61/1 92 40
E-Mail: giftinfo@uniklinik-freiburg.de
www.uniklinik-freiburg.de/giftberatung

Göttingen
Giftinformationszentrum-Nord der Länder Bremen, Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein (GIZ-Nord)
Universitätsmedizin Göttingen – Georg-August-Universität
Robert-Koch-Str. 40
D-37075 Göttingen
Tel.: 05 51/1 92 40 oder 38 31 80
E-Mail: giznord@giz-nord.de
www.giz-nord.de

Homburg
Informations- und Behandlungszentrum für Vergiftungen des Saarlandes
Universitätsklinik für Kinder- und Jugendmedizin, Gebäude 9
Kirrberger Straße 100
D-66421 Homburg/Saar
Tel.: 0 68 41/1 92 40
E-Mail: giftberatung@uks.eu
www.uks.eu/giftzentrale

Mainz

Giftinformationszentrum der Länder Rheinland-Pfalz und Hessen Klinische Toxikologie
Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität, Gebäude 601
Langenbeckstr. 1
D-55131 Mainz
Tel.: 0 61 31/1 92 40
E-Mail: mail@giftinfo.uni-mainz.de
www.giftinfo.uni-mainz.de

München
Giftnotruf München
Abteilung für Klinische Toxikologie des Klinikums rechts der Isar – Technische Universität München Ismaninger Str. 22
D-81675 München
Tel.: 0 89/1 92 40
E-Mail: tox@mri.tum.de
www.toxinfo.med.tum.de

Österreich
Wien
Vergiftungsinformationszentrale
Wien
Gesundheit Österreich GmbH
Stubenring 6
A-1010 Wien
Tel.: 01/4 06 43 43
E-Mail: viz@goeg.at
https://goeg.at/
Vergiftungsinformation

Schweiz
Zürich

Tox Info Suisse
Freiestrasse 16
CH-8032 Zürich
Tel.: 145 (Notrufnummer für die Schweiz),
+41/4 42 51 51 51 (Notrufnummer aus dem Ausland)
E-Mail: info@toxinfo.ch
https://toxinfo.ch

REGISTER

A

Abgeflachter Schichtporling 208
Abgestutzte Keule 233
Abgestutzter Drüsling 224
Ackerling, Südlicher 62
Ackerling, Voreilender 62
Ackerling, Weißer 62
Acker-Scheidling 179
Agaricus arvensis 54
– *augustus* 55
– *bisporus* 56
– *bitorquis* 57
– *campestris* 58
– *edulis* 57
– *hortensis* 56
– *moelleri* 59
– *phaeolepidotus* 55, 59, 60
– *praeclaresquamosus* 59
– *silvaticus* 60
– *xanthodermus* 61
Agrocybe aegerita 62
– *cylindracea* 62
– *dura* 62
– *praecox* 62
Aleuria aurantia 216
Amanita baccata 63
– *boudieri* 63
– *caesarea* 64
– *citrina* 65
– *excelsa* 66
– *gemmata* 67
– *gracilior* 63
– *junquillea* 67
– *mappa* 65
– *muscaria* 68
– *ovoidea* 74, 76
– *pantherina* 69
– *phalloides* 70–71

– *phalloides* var. *verna* 76
– *porphyria* 72
– *rubescens* 73
– *strobiliformis* 74
– *vaginata* 75
– *verna* 76
– *virosa* 77
Amethystblauer Lacktrichterling 123
Anis-Egerling 54
Anis-Trichterling, Grüner 168
Anis-Zähling 134
Anthurus archeri 220–221
Apfel-Täubling 161
Armillaria mellea 78–79
– *ostoyae* 78–79
– *solidipes* 78–79
Astraeus hygrometricus 190
Auricularia auricula-judae 217
– *mesenterica* 217
– *sambucina* 217
Austern-Seitling 148

B

Bärtiger Ritterling 176
Bauchweh-Koralle 227
Baumschwamm, Rotrandiger 207
Berindeter Seitling 148
Beringter Erd-Ritterling 175
Beutel-Stäubling 196
Birken-Blättling 215
Birken-Milchling 131
Birkenpilz, Gemeiner 38
Birken-Porling 213
Birken-Reizker 131
Birken-Röhrling 38
Birken-Rotkappe 39
Birken-Täubling, Grasgrüner 151
Birken-Zungenporling 213
Birnen-Milchling 133
Birnen-Stäubling 200
Bischofsmütze 182
Bitterling 50
Blassblauer Rötelritterling 138
Blasse Koralle 227

Blattartiger Zitterling 230
Blättling, Birken- 215
Blaublättriger Weiß-Täubling 132
Blaugrüner Reif-Täubling 154
Bläuling 123
Bleigrauer Bovist 192
Bleigrauer Zwerg-Bovist 192
Bleiweißer Trichterling 85, 88, 117
Blut-Egerling, Kleiner 60
Blut-Reizker 126, 130
Blutroter Hautkopf 95
Blut-Täubling 152, 156
Bocks-Dickfuß 93
Böhmische Trüffel 201
Böhmische Verpel 189
Boletinus cavipes 43
Boletus aereus 20
– *aestivalis* 21
– *aureus* 48
– *badius* 34
– *calopus* 22
– *castaneus* 32
– *chrysenteron* 52
– *edulis* 23
– *erythropus* 24
– *felleus* 50
– *lupinus* 29
– *luridiformis* 24
– *luridus* 25
– *pinophilus* 26
– *piperatus* 30
– *regius* 29
– *reticulatus* 21
– *satanas* 27
– *scaber* 38
– *subtomentosus* 28
– *viscidus* 49
Borstling, Mennigfarbiger 216
Bovist, Bleigrauer Zwerg- 192
Bovist, Bleigrauer 192
Bovist, Eier- 191
Bovist, Feld- 192
Bovist, Hain- 192
Bovist, Riesen- 193

Bovist, Rissiger Mittelmeer- 203
Bovist, Schwärzender 191
Bovista graveolens 192
– *nigrescens* 191
– *plumbea* 192
– *polymorpha* 192
Brätling 133
Brauner Kräuter-Seitling 147
Brauner Rasling 139
Braunsporstacheling, Gallen- 167
Braunwarziger Hartbovist 202
Brennender Ritterling 177
Bronze-Röhrling 20
Bruch-Reizker 127
Buchen-Spei-Täubling 152, 156, 161, 165
Buckel-Tramete 215
Bulgaria inquinans 218
Bunte Tramete 215
Burgunder-Trüffel 204
Büschel-Rasling 139
Büschelrasling, Weißer 85
Butterpilz 46
Butter-Röhrling 46
Butyriboletus regius 29

C

Caloboletus calopus 22
Calocera cornea 219
– *viscosa* 219
Calocybe gambosa 80
Calvatia excipuliformis 196
– *gigantea* 193
– *saccata* 196
Camarophyllus pratensis 98
Camembert-Täubling 158
Cantharellus cibarius 81
– *cornucopioides* 96
– *infundibuliformis* 97
– *tubaeformis* 97
Chalciporus piperatus 30
Champignon, Karbol- 61
Champignon, Riesen- 55
Champignon, Schaf- 54
Champignon, Stadt- 57

Champignon, Wald- 60
Champignon, Wiesen- 58
Champignon, Zucht- 56
Chlorophyllum bohemicum 82
– *brunneum* 82
– *rachodes* 82–83
– *venenatum* 82
Chroogomphus rutilus 84
Clathrus archeri 220–221
– *ruber* 220–221
Clavariadelphus truncates 233
Clitocybe amoenolens 118
– *candidans* 88, 117
– *connata* 85
– *costata* 118
– *dealbata* 86
– *geotropa* 117
– *gibba* 118
– *nebularis* 87
– *odora* 168
– *phyllophila* 85, 88, 117
– *squamulosa* 118
Clitopilus prunulus 88
Collybia maculata 150
– *velutipes* 102
Coprinopsis atramentaria 89
Coprinus atramentarius 89
– *comatus* 90
Cortinarius camphoratus 93
– *caperatus* 91
– *cinnabarinus* 95
– *orellanoides* 94
– *orellanus* 92
– *praestans* 93
– *purpurascens* 138
– *rubellus* 94
– *sanguineus* 95
– *speciosissimus* 94
– *traganus* 93, 138
Craterellus cinereus 96
– *cornucopioides* 96
– *lutescens* 97
– *sinuosus* 96
– *tubaeformis* 97

Crucibulum laeve 222–223
Cuphophyllus pratensis 98
Cyathus olla 222
– *striatus* 222–223

D

Dachpilz, Grüngrauer 149
Dachpilz, Rehbrauner 149
Dachpilz, Schwarzschneidiger 149
Dacrymyces chrysospermus 230
Dead man’s fingers 233
Dermocybe orellana 92
Dickblättriger Schwärz-Täubling 160
Dickfuß, Bocks- 93
Dickfuß, Lila 93
Dickfuß-Röhrling 22
Dickschaliger Kartoffelbovist 202
Dotter-Täubling, Glänzendgelber 164
Dotter-Täubling, Weicher 159
Dreifarbige Koralle 226
Drüsling, Abgestutzter 224
Drüsling, Stoppeliger 224
Drüsling, Warziger 218, 224
Dünen-Stinkmorchel 188
Dunkler Hallimasch 78–79
Dunkler Lackporling 209
Dunkler Ölbaumtrichterling 144
Dünnschaliger Kartoffelbovist 202
Düsterer Rotfuß-Röhrling 53

E

Echter Eichhase 229
Echter Knoblauch-Schwindling 143
Echter Mousseron 143
Echter Pfifferling 81
Echter Reizker 126
Echter Ritterling 170
Echtes Stockschwämmchen 122
Edel-Reizker 126
Egerling, Anis- 54
Egerling, Feld- 58
Egerling, Gift- 61
Egerling, Karbol- 61
Egerling, Kleiner Blut- 60

Egerling, Kleiner Wald- 60
Egerling, Perlhuhn- 59
Egerling, Rebhuhn- 55, 59, 60
Egerling, Riesen- 55
Egerling, Schaf- 54
Egerling, Scheiden- 57
Egerling, Stadt- 57
Egerling, Wiesen- 58
Egerling, Zweisporiger 56
Eichen-Milchling 129
Eichen-Raufuß 35
Eichen-Rotkappe 35
Eichen-Seitling 148
Eichen-Steinpilz 21
Eier-Bovist 191
Eierschwamm 81
Eier-Wulstling 74, 76
Eispilz 225
Ellerling, März- 113
Ellerling, Orange- 98
Ellerling, Orangefarbener
Wiesen- 98
Entoloma clypeatum 99
– *cucullatum* 101
– *lividum* 100
– *rhodopolium* 99, 101
– *sericeum* 101
– *sinuatum* 100
– *vernum* 101
Erbsenstreuling, Gemeiner 201
Erdblättriger Risspilz 120
Erd-Ritterling, Beringter 175
Erd-Ritterling, Gemeiner 175
Erd-Ritterling, Gilbender 175
Erd-Ritterling, Graublättriger 175
Erdschieber 132
Erdstern, Fransen- 194
Erdstern, Gewimperter 194
Erlen-Grübling 31
Espen-Rotkappe 36
Exidia glandulosa 218, 224
– *nigricans* 224
– *plana* 224
– *truncata* 224

F

Fälbling, Rettich- 107
Fälbling, Tonblasser 107
Fälbling, Tongrauer 107
Falscher Pfifferling 111
Falscher Rotfuß-Röhrling 53
Falscher Zunderschwamm 212
Falten-Tintling 89
Feld-Bovist 192
Feld-Egerling 58
Feld-Schwindling 141
Feld-Trichterling 86
Fette Henne 229
Feuerschwamm, Gemeiner 212
Fichten-Porling 207
Fichten-Reizker 126, 130
Fichten-Steinpilz 23
Filziger Milchling 127
Fingerhut-Verpel 187
Fistulina hepatica 206
Flacher Lackporling 208
Flammenstiel-Täubling 152, 156
Flammulina velutipes 102
Flaschen-Stäubling 198
Fleckender Gelbfuß 105
Fleischbräunlicher Schirmling 135
Fleischrosa Schirmling 136
Fleischroter Schirmling 55, 60, 70
Fleischroter Speise-Täubling 165
Fleischrötlicher Schirmling 135
Fliegenpilz 68
Flockenstieliger Hexen-Röhrling 24
Fomes fomentarius 207
Fomitopsis pinicola 207
Fransen-Erdstern 194
Fransiger Wulstling 74
Frauen-Täubling 154
Frost-Schneckling 112
Frühjahrs-Giftlorchel 180
Frühjahrs-Lorchel 180
Frühlings-Knollenblätterpilz 76
Frühlings-Rötling 101

G

Galerina marginata 103
– *mutabilis* 122
Gallen-Braunsporstacheling 167
Gallen-Röhrling 50
Gallen-Täubling 157
Gallertstacheling 225
Gallerttrichter, Roter 231
Gallerttrichter, Rötlicher 231
Ganoderma adspersum 207, 208
– *applanatum* 208
– *carnosum* 209
– *lipsiense* 208
– *lucidum* 209
Garten-Riesenschirmpilz 82
Geastrum fimbriatum 194
– *sessile* 194
Gedrungener Wulstling 66
Gefelderter Grün-Täubling 166
Geflammter Rötling 99
Gefleckter Rübling 150
Gefleckter Täubling 159
Gelber Graustiel-Täubling 157
Gelber Knollenblätterpilz 65
Gelber Wulstling 65
Gelbflockiger Wollstiel-Schirmling 137
Gelbfuß, Fleckender 105
Gelbfuß, Großer 105
Gelbfuß, Kupferroter 84
Gelblicher Knollenblätterpilz 65
Gelb-Trichterling 118
Gemeine Stinkmorchel 188
Gemeiner Birkenpilz 38
Gemeiner Erbsenstreuling 201
Gemeiner Erd-Ritterling 175
Gemeiner Feuerschwamm 212
Gemeiner Hallimasch 78–79
Gemeiner Orangebecherling 216
Gemeiner Rettich-Helmling 123
Gemeiner Rotfuß-Röhrling 52
Gemeiner Safranschirmling 82–83
Gemeiner Samtfußrübling 102
Gemeiner Schwefel-Porling 210
Gemeiner Steinpilz 23
Gemeiner Stink-Schwindling 143

Gemeiner Stink-Täubling 158
Gemeiner Wetterstern 190
Gemeines Stockschwämmchen 122
Georgsritterling 80
Geruchloser Zähling 134
Gestreifter Teuerling 222–223
Geweihförmige Holzkeule 232
Gewimperter Erdstern 194
Gewöhnlicher Schildborstling 228
Gezonter Ohrlappenpilz 217
Gift-Egerling 61
Giftgrünling 70–71
Gift-Häubling 103
Giftlorchel 180
Giftlorchel, Frühjahrs- 180
Gift-Riesenschirmling 82
Gift-Safranschirmling 82
Gift-Wulstling, Grüner 70–71
Gilbender Erd-Ritterling 175
Gitterling, Roter 220–221
Glänzender Lackporling 209
Glänzendgelber Dotter-Täubling 164
Gliophorus psittacinus 104
Glocken-Morchel 187
Glocken-Verpel 187
Glucke, Krause 229
Goldflüssiger Milchling 125
Goldgelbe Koralle 226
Goldgelber Lärchen-Röhrling 45
Goldgelber Zitterling 230
Gold-Röhrling 45
Gomphidius glutinosus 105
– *maculatus* 105
Gomphus clavatus 106
Granatroter Saftling 110
Grasgrüner Birken-Täubling 151
Grasgrüner Täubling 151
Graublättriger Erd-Ritterling 175
Graublättriger Schwefelkopf 115
Grauer Lärchen-Röhrling 49
Grauer Leistling 96
Grauer Scheidenstreifling 75
Grauer Tintling 89
Grauer Wulstling 66

Graugrüner Milchling 70
Graukappe 87
Graustiel-Täubling, Gelber 157
Graustiel-Täubling, Orangeroter 155
Graustiel-Täubling, Weinroter 155
Grifola frondosa 211
Großer Gelbfuß 105
Großer Saftling 110
Großer Scheidling 179
Großer Schmierling 105
Groß-Stäubling 196
Größter Saftling 110
Gruben-Lorchel 184
Grübling, Erlen- 31
Grünblättriger Schwefelkopf 115, 116, 122
Grünblauer Träuschling 168
Grüneichen-Raufuß 47
Grünender Pfeffer-Milchling 128
Grüner Anis-Trichterling 168
Grüner Gift-Wulstling 70–71
Grüner Knollenblätterpilz 70–71
Grüner Speise-Täubling 70
Grüngefelderter Täubling 166
Grüngrauer Dachpilz 149
Grünling 170
Grünspan-Träuschling 168
Grün-Täubling, Gefelderter 166
Guepinia helvelloides 231
Gymnopus fusipes 150
Gyrodon lividus 31
Gyromitra esculenta 180
– *gigas* 181
– *infula* 182
Gyroporus castaneus 32
– *cyanescens* 33

H

Habichtspilz 167
Hain-Bovist 192
Hainbuchen-Raufuß 37
Hainbuchen-Röhrling 37
Halbfreie Morchel 187
Hallimasch, Dunkler 78–79
Hallimasch, Gemeiner 78–79

Hallimasch, Honiggelber 78–79
Handkea excipuliformis 196
Hartbovist, Braunwarziger 202
Hartbovist, Leopardenfell- 202
Hartbovist, Starkwurzelnder 203
Hasen-Röhrling 32
Häubling, Gift- 103
Häubling, Nadelholz- 103
Hautkopf, Blutroter 95
Hebeloma crustuliniforme 107
– *sinapizans* 107
Heide-Rotkappe 39
Helmling, Gemeiner Rettich- 123
Helmling, Rosablättriger 142
Helvella crispa 183
– *lacunosa* 184
– *pithyophila* 183
Henne, Fette 229
Herbst-Lorchel 183
Herbsttrompete 96
Herings-Täubling, Roter 152, 156
Hexenbutter 224
Hexenei 188, 220
Hexen-Röhrling, Flockenstieliger 24
Hexen-Röhrling, Netzstieliger 25
Hirneola auricula-judae 217
Hirschschwamm 167
Hohe Morchel 185
Hohlfuß-Röhrling 43
Holzkeule, Geweihförmige 232
Holzkeule, Langstielige 233
Holzkeule, Vielgestaltige 233
Holzritterling, Olivgelber 178
Holzritterling, Purpurfilziger 178
Holzritterling, Rötlicher 178
Holz-Schildborstling 228
Honiggelber Hallimasch 78–79
Hörnling, Klebriger 219
Hörnling, Pfriemförmiger 219
Hügel-Schwindling 141
Hühnerkoppe 91
Hundsrute 188
Hydnum repandum 108
– *rufescens* 108

Hygrocybe conica 109
– *nigrescens* 109
– *psittacina* 104
– *psittacina* var. *perplexa* 104
– *punicea* 110
Hygrophoropsis aurantiaca 111
Hygrophorus hypothejus 112
– *marzuolus* 113
– *nemoreus* 98
– *olivaceoalbus* 114
– *persoonii* 114
Hypholoma capnoides 115
– *fasciculare* 115, 116, 122
– *lateritium* 116
– *sublateritium* 116

I

Igel-Stäubling 195
Imleria badia 34
Infundibulicybe geotropa 117
– *gibba* 118
Inocybe erubescens 119
– *fastigiata* 121
– *geophylla* 120
– *lilacina* 123
– *patouillardii* 119
– *rimosa* 121
Ithyphallus impudicus 188
Ixocomus variegatus 48

J

Judasohr 217

K

Kahler Krempling 145
Kaiserling 64
Kalbfleischpilz 148
Kamm-Täubling, Kratzender 158
Kampfer-Milchling 126, 127, 129
Käppchen-Morchel 187
Karbol-Champignon 61
Karbol-Egerling 61
Kartoffelbovist, Dickschaliger 202
Kartoffelbovist, Dünnschaliger 202

Kartoffelbovist, Mittelmeer- 203
Kastanienbrauner Schirmling 136
Kegelhütiger Knollenblätterpilz 77
Kegeliger Risspilz 121
Kegeliger Saftling 109
Kerbrandiger Trichterling 118
Keule, Abgestutzte 233
Kiefern-Reizker, Weinroter 130
Kiefern-Steinpilz 26
Kirschroter Spei-Täubling 156
Klapperschwamm 211
Klebriger Hörnling 219
Kleiner Blut-Egerling 60
Kleiner Schuppen-Porling 214
Kleiner Wald-Egerling 60
Klumpfuß, Purpurfleckender 138
Knoblauch-Schwindling, Echter 143
Knoblauch-Schwindling, Saitenstieliger 143
Knollenblätterpilz, Frühlings- 76
Knollenblätterpilz, Gelber 65
Knollenblätterpilz, Gelblicher 65
Knollenblätterpilz, Grüner 70–71
Knollenblätterpilz, Kegelhütiger 77
Königs-Röhrling 29
Koralle, Bauchweh- 227
Koralle, Blasse 227
Koralle, Dreifarbige 226
Koralle, Goldgelbe 226
Koralle, Schwefelgelbe 219, 226, 227
Kornblumen-Röhrling 33
Körnchen-Röhrling 44
Körnchen-Röhrling, Mittelmeer- 47
Kraterelle, Krause 96
Kraterelle, Vollstielige 96
Kratzender Kamm-Täubling 158
Krause Glucke 229
Krause Kraterelle 96
Krause Lorchel 183
Kräuter-Seitling, Brauner 147
Krempentrichterling, Riesen- 117
Krempling, Kahler 145
Krempling, Samtfuß- 169
Kuehneromyces mutabilis 122
Kuhmaul 105

Kuh-Röhrling 42
Kupferroter Gelbfuß 84

L

Laccaria amethystina 123
– *laccata* 124
Lackpilz, Roter 124
Lackporling, Dunkler 209
Lackporling, Flacher 208
Lackporling, Glänzender 209
Lackporling, Wulstiger 207, 208
Lacktrichterling, Amethystblauer 123
Lacktrichterling, Rötlicher 124
Lacktrichterling, Violetter 123
Lactarius blennius 70
– *camphoratus* 126, 127, 129
– *chrysorrheus* 125
– *controversus* 132
– *decipiens* 125
– *deliciosus* 126
– *deterrimus* 126, 130
– *glaucescens* 128
– *helvus* 127
– *piperatus* 128
– *porninsis* 125
– *quietus* 129
– *rufus* 129
– *sanguifluus* 130
– *torminosus* 131
– *vellereus* 132
– *volemus* 133
Lactifluus piperatus 128
– *vellereus* 132
Laetiporus sulphureus 210
Langermannia gigantea 193
Langstielige Holzkeule 233
Langstieliger Pfeffer-Milchling 128
Lärchen-Reizker 125
Lärchen-Röhrling, Goldgelber 45
Lärchen-Röhrling, Grauer 49
Laubfreund-Trichterling 85
Laubwald-Rotkappe 35
Leberpilz 206
Leberreischling 206

Leccinellum crocipodium 47
Leccinum albostipitatum 36
– *aurantiacum* 35
– *carpini* 37
– *crocipodium* 47
– *griseum* 37
– *lepidum* 47
– *leucopodium* 36
– *pseudoscabrum* 37
– *quercinum* 35
– *rufum* 35, 36
– *scabrum* 38
– *testaceoscabrum* 39
– *versipelle* 39
Ledergelber Riesentrichterling 117
Leichenfinger 188
Leistling, Grauer 96
Lentinellus cochleatus 134
– *cochleatus* var. *inolens* 134
– *inolens* 134
Lentinus cochleatus 134
Lenzites betulina 215
Leopardenfell-Hartbovist 202
Lepiota brunneoincarnata 135
– *castanea* 136
– *clypeolaria* 137
– *helveola* 135
– *magnispora* 137
– *subincarnata* 55, 60, 70, 136
Lepista glaucocana 138
– *nuda* 138
– *saeva* 138
Leuchtender Ölbaumtrichterling 144
Leucopaxillus giganteus 117
Lila Dickfuß 93, 138
Lilaseidiger Risspilz 123
Lilastiel-Rötelritterling 138
Lorchel, Frühjahrs- 180
Lorchel, Gruben- 184
Lorchel, Herbst- 183
Lorchel, Krause 183
Lorchel, Riesen- 181
Lycoperdon echinatum 195
– *excipuliforme* 196

– *foetidum* 197
– *nigrescens* 197
– *perlatum* 198
– *pratense* 199
– *pyriforme* 200
Lyophyllum aggregatum 139
– *connatum* 85
– *decastes* 139

M

Macrolepiota procera 140
– *rachodes* 82–83
– *venenata* 82
Maggipilz 127
Maipilz 80
Mai-Risspilz 119
Mairitterling 80
Malchusohr 231
Mandel-Täubling 158
Marasmius alliatus 143
– *collinus* 141
– *oreades* 141
Marone 34
Maronen-Röhrling 34
März-Ellerling 113
März-Schneckling 113
Mehlpilz 88
Mehl-Räsling 88
Melastiza chateri 216
Mennigfarbiger Borstling 216
Meripilus giganteus 211
Micromphale foetidum 143
Milchbrätling 133
Milchling, Birken- 131
Milchling, Birnen- 133
Milchling, Eichen- 129
Milchling, Filziger 127
Milchling, Goldflüssiger 125
Milchling, Graugrüner 70
Milchling, Grünender Pfeffer- 128
Milchling, Kampfer- 126, 127, 129
Milchling, Langstieliger Pfeffer- 128
Milchling, Rosascheckiger 132
Milchling, Rotbrauner 129

Milchling, Scharfer Schwefel- 125
Milchling, Ungezonter Schwefel- 125
Milchling, Wolliger 132
Mitrophora semilibera 187
Mittelmeer-Bovist, Rissiger 203
Mittelmeer-Kartoffelbovist 203
Mittelmeer-Körnchen-Röhrling 47
Mittelmeer-Perlpilz 63
Mönchskopf-Trichterling 117
Morchel, Glocken- 187
Morchel, Halbfreie 187
Morchel, Hohe 185
Morchel, Käppchen- 187
Morchel, Rund- 186
Morchel, Speise- 186
Morchel, Spitz- 185
Morchella conica 185
– *elata* 185
– *esculenta* 186
– *gigas* 187
– *semilibera* 187
Morse-Täubling 158
Mousseron, Echter 143
Münzen-Stäubling 199
Mutinus caninus 188
Mycena galericulata 142
– *pura* 123
Mycetinis alliaceus 143
– *scorodonius* 143

N

Nackter Rötelritterling 138
Nadelholz-Häubling 103
Narzissengelber Wulstling 67
Natternstieliger Schneckling 114
Nebelgrauer Trichterling 87
Nebelkappe 87
Nelken-Schwindling 141
Nestling, Vollgestopfter 222
Netzstieliger Hexen-Röhrling 25
Nidularia deformis 222
Niedergedrückter Rötling 99, 101
Niedergedrückter Stäubling 199
Nolanea verna 101

O

Ochsenzunge 206
Ockerbrauner Trichterling 118
Ohrlappenpilz 217
Ohrlappenpilz, Gezonter 217
Ölbaumtrichterling, Dunkler 144
Ölbaumtrichterling, Leuchtender 144
Olivbrauner Schneckling 114
Olivgelber Holzritterling 178
Omphalotus olearius 144
Orangebecherling, Gemeiner 216
Orange-Ellerling 98
Orangefarbener Wiesen-Ellerling 98
Orangefuchsiger Raukopf 92
Orangefuchsiger Schleierling 92
Orangeroter Graustiel-Täubling 155
Orangeroter Schildborstling 228
Orange-Schleierling, Spitzbuckeliger 94

P

Pantherpilz 69
Papageien-Saftling 104
Papageigrüner Saftling 104
Paprikapilz 129
Parasitischer Röhrling 40
Parasol 140
Parfümierter Trichterling 118
Paxillus atrotomentosus 169
– *involutus* 145
Perigord-Trüffel 205
Perlhuhn-Egerling 59
Perlpilz 73
Perlpilz, Mittelmeer- 63
Pfeffer-Milchling, Grünender 128
Pfeffer-Milchling, Langstieliger 128
Pfeffer-Röhrling 30
Pfifferling, Echter 81
Pfifferling, Falscher 111
Pfifferling, Starkriechender 97
Pfifferling, Trompeten- 97
Pfriemförmiger Hörnling 219
Phallus hadriani 188
– *impudicus* 188
Phellinus igniarius 212

Phlogiotis helvelloides 231
Pholiota marginata 103
– *mutabilis* 122
– *squarrosa* 146
Piptoporus betulinus 213
Pisolithus arhizus 201
– *tinctorius* 201
Pleurotus dryinus 148
– *eryngii* 147
– *ostreatus* 148
Pluteus atromarginatus 149
– *cervinus* 149
– *nigrofloccosus* 149
– *salicinus* 149
Polyporus squamosus 214
– *tuberaster* 214
– *umbellatus* 229
Porling, Birken- 213
Porling, Fichten- 207
Porling, Gemeiner Schwefel- 210
Porling, Kleiner Schuppen- 214
Porling, Riesen- 211
Porling, Schmetterlings- 215
Porling, Schuppiger 214
Porling, Sklerotien- 214
Porphyrbrauner Wulstling 72
Porphyrellus porphyrosporus 51
– *pseudoscaber* 51
Porphyr-Röhrling 51
Prachttäubling 159
Pseudoboletus parasiticus 40
Pseudohydnum gelatinosum 225
Ptychoverpa bohemica 189
Purpurfilziger Holzritterling 178
Purpurfleckender Klumpfuß 138
Purpurleistling 106
Purpurschwarzer Täubling 152–153

R

Ramaria aurea 226
– *flava* 219, 226, 227
– *formosa* 226
– *pallida* 227
Rasling, Brauner 139

Rasling, Büschel- 139
Räsling, Mehl- 88
Rasling, Weißer 85
Rauchblättriger Schwefelkopf 115
Rauchbrauner Schwärz-Täubling 160
Raufuß, Eichen- 35
Raufuß, Grüneichen- 47
Raufuß, Hainbuchen- 37
Raufuß, Schwärzender 47
Raufuß, Steineichen- 47
Raukopf, Orangefuchsiger 92
Raukopf, Spitzgebuckelter 94
Rebhuhn-Egerling 55, 59, 60
Rehbrauner Dachpilz 149
Rehling 81
Rehpilz 167
Reifpilz 91
Reif-Täubling, Blaugrüner 154
Reizker, Birken- 131
Reizker, Blut- 126, 130
Reizker, Bruch- 127
Reizker, Echter 126
Reizker, Edel- 126
Reizker, Fichten- 126, 130
Reizker, Lärchen- 125
Reizker, Weinroter Kiefern- 130
Reizker, Zottiger 131
Rettich-Fälbling 107
Rettich-Helmling, Gemeiner 123
Rhodocollybia fodiens 150
– *maculata* 150
Rhodophyllus clypeatus 99
– *cucullatus* 101
– *vernus* 101
Riesen-Bovist 193
Riesen-Champignon 55
Riesen-Egerling 55
Riesen-Gallertträne 230
Riesen-Krempentrichterling 117
Riesen-Lorchel 181
Riesen-Porling 211
Riesen-Rötling 100
Riesenschirmling 140
Riesenschirmling, Gift- 82

Riesenschirmpilz, Garten- 82
Riesenschirmpilz, Safran- 82–83
Riesen-Stäubling 193
Riesentrichterling, Ledergelber 117
Rissiger Mittelmeer-Bovist 203
Risspilz, Erdblättriger 120
Risspilz, Kegeliger 121
Risspilz, Lilaseidiger 123
Risspilz, Mai- 119
Risspilz, Seidiger 120
Risspilz, Ziegelroter 119
Ritterling, Bärtiger 176
Ritterling, Beringter Erd- 175
Ritterling, Brennender 177
Ritterling, Echter 170
Ritterling, Gemeiner Erd- 175
Ritterling, Gilbender Erd- 175
Ritterling, Graublättriger
Erd- 175
Ritterling, Schwarzfaseriger 172
Ritterling, Schwefel- 174
Ritterling, Seifen- 173
Ritterling, Tiger- 171
Ritterling, Zottiger 176
Röhrling, Birken- 38
Röhrling, Bronze- 20
Röhrling, Butter- 46
Röhrling, Dickfuß- 22
Röhrling, Düsterer Rotfuß- 53
Röhrling, Falscher Rotfuß- 53
Röhrling, Flockenstieliger
Hexen- 24
Röhrling, Gallen- 50
Röhrling, Gemeiner Rotfuß- 52
Röhrling, Gold- 45
Röhrling, Goldgelber Lärchen- 45
Röhrling, Grauer Lärchen- 49
Röhrling, Hainbuchen- 37
Röhrling, Hasen- 32
Röhrling, Hohlfuß- 43
Röhrling, Königs- 29
Röhrling, Kornblumen- 33
Röhrling, Körnchen- 44
Röhrling, Kuh- 42

Röhrling, Maronen- 34
Röhrling, Mittelmeer-Körnchen- 47
Röhrling, Netzstieliger Hexen- 25
Röhrling, Parasitischer 40
Röhrling, Pfeffer- 30
Röhrling, Porphyr- 51
Röhrling, Sand- 48
Röhrling, Satans- 27
Röhrling, Schmarotzer- 40
Röhrling, Schönfuß- 22
Röhrling, Seidiger 101
Röhrling, Strubbelkopf- 41
Röhrling, Wolfs- 29
Röhrling, Zimt- 32
Rosablättriger Helmling 142
Rosascheckiger Milchling 132
Rosasporrüblinge 150
Rotbrauner Milchling 129
Rötelritterling, Blassblauer 138
Rötelritterling, Lilastiel- 138
Rötelritterling, Nackter 138
Rötelritterling, Violetter 138
Rötender Wulstling 73
Roter Gallerttrichter 231
Roter Gitterling 220–221
Roter Herings-Täubling 152, 156
Roter Lackpilz 124
Rotfuß-Röhrling, Düsterer 53
Rotfuß-Röhrling, Falscher 53
Rotfuß-Röhrling, Gemeiner 52
Rotgelber Stoppelpilz 108
Rothäubchen 36
Rotkappe, Birken- 39
Rotkappe, Eichen- 35
Rotkappe, Espen- 36
Rotkappe, Heide- 39
Rotkappe, Laubwald- 35
Rotkappe, Weißstielige 36
Rötlicher Gallerttrichter 231
Rötlicher Holzritterling 178
Rötlicher Lacktrichterling 124
Rötling, Frühlings- 101
Rötling, Geflammter 99
Rötling, Niedergedrückter 99, 101

Rötling, Riesen- 100
Rötling, Schild- 99
Rotrandiger Baumschwamm 207
Rotzling 46
Rozites caperata 91
– *caperatus* 91
Rübling, Gefleckter 150
Rübling, Sägeblättriger 150
Rübling, Spindeliger 150
Rubroboletus satanas 27
Rund-Morchel 186
Runzelschüppling 91
Runzel-Verpel 189
Rußkopf 172
Russula acetolens 164
– *acrifolia* 160
– *adusta* 160
– *aeruginea* 151
– *albonigra* 160
– *amoenolens* 158
– *atropurpurea* 152–153
– *atrorubens* 152
– *badia* 155
– *claroflava* 157
– *cyanoxantha* 154
– *decolorans* 155
– *delica* 132
– *drimeia* 163
– *emetica* 156
– *fellea* 157
– *foetens* 158
– *grata* 158
– *heterophylla* 70
– *illota* 158
– *intermedia* 159
– *krombholzii* 152–153
– *maculata* 159
– *mairei* 152, 156
– *nigricans* 160
– *nobilis* 152, 156, 161, 165
– *ochroleuca* 157, 164
– *paludosa* 161
– *parazurea* 154
– *pectinatoides* 158

– *queletii* 162
– *rhodopoda* 152, 156
– *sanguinaria* 152, 156
– *sardonia* 163
– *solaris* 157, 164
– *torulosa* 162
– *undulata* 152–153
– *vesca* 165
– *vinosa* 155
– *violeipes* 151, 154, 170, 174
– *virescens* 166
– *xerampelina* 152, 156

S

Safran-Riesenschirmpilz 82–83
Safranschirmling, Gemeiner 82–83
Safranschirmling, Gift- 82
Saftling, Granatroter 110
Saftling, Großer 110
Saftling, Größter 110
Saftling, Kegeliger 109
Saftling, Papageien- 104
Saftling, Papageigrüner 104
Saftling, Schwärzender 109
Saftling, Ziegelbrauner 104
Sägeblättriger Rübling 150
Saitenstieliger Knoblauch-Schwindling 143
Samtfuß-Krempling 169
Samtfußrübling, Gemeiner 102
Sand-Röhrling 48
Sarcodon imbricatus 167
– *scabrosum* 167
Satanspilz 27
Satans-Röhrling 27
Schaf-Champignon 54
Schaf-Egerling 54
Scharfblättriger Schwärz-Täubling 160
Scharfer Schwefel-Milchling 125
Scheiden-Egerling 57
Scheidenstreifling, Grauer 75
Scheidling, Acker- 179
Scheidling, Großer 179
Scheidling, Schwarzstreifiger 179
Schichtporling, Abgeflachter 208

Schildborstling, Gewöhnlicher 228
Schildborstling, Holz- 228
Schildborstling, Orangeroter 228
Schildborstling, Warzigsporiger 228
Schild-Rötling 99
Schirmling, Fleischbräunlicher 135
Schirmling, Fleischrosa 136
Schirmling, Fleischroter 55, 60, 70
Schirmling, Fleischrötlicher 135
Schirmling, Gelbflockiger Wollstiel- 137
Schirmling, Kastanienbrauner 136
Schirmling, Wolliggestielter 137
Schleiereule 93
Schleierling, Orangefuchsiger 92
Schleierling, Spitzbuckeliger Orange- 94
Schmarotzer-Röhrling 40
Schmetterlings-Porling 215
Schmetterlings-Tramete 215
Schmierling, Großer 105
Schmutzbecherling 218
Schneckling, Frost- 112
Schneckling, März- 113
Schneckling, Natternstieliger 114
Schneckling, Olivbrauner 114
Schneckling, Wald- 98
Schneckling, Zweifarbiger 114
Schneepilz 113
Schönfuß-Röhrling 22
Schönhorn 219
Schopf-Tintling 90
Schuppen-Porling, Kleiner 214
Schuppiger Porling 214
Schuppiger Trichterling 118
Schüppling, Sparriger 146
Schüppling, Südlicher 62
Schwarzanlaufender Täubling 160
Schwarze Trüffel 205
Schwärzender Bovist 191
Schwärzender Raufuß 47
Schwärzender Saftling 109
Schwarzfaseriger Ritterling 172
Schwarzhütiger Steinpilz 20
Schwarzroter Spei-Täubling 152
Schwarzschneidiger Dachpilz 149

Schwarzstreifiger Scheidling 179
Schwärz-Täubling, Dickblättriger 160
Schwärz-Täubling, Rauchbrauner 160
Schwärz-Täubling, Scharfblättriger 160
Schwefelgelbe Koralle 219, 226, 227
Schwefelkopf, Graublättriger 115
Schwefelkopf, Grünblättriger 115, 116, 122
Schwefelkopf, Rauchblättriger 115
Schwefelkopf, Ziegelroter 116
Schwefel-Milchling, Scharfer 125
Schwefel-Milchling, Ungezonter 125
Schwefel-Porling, Gemeiner 210
Schwefel-Ritterling 174
Schweinsohr 106
Schwindling, Echter Knoblauch- 143
Schwindling, Feld- 141
Schwindling, Gemeiner
Stink- 143
Schwindling, Hügel- 141
Schwindling, Nelken- 141
Schwindling, Saitenstieliger Knoblauch- 143
Scleroderma areolatum 202
– *citrinum* 202
– *meridionale* 203
– *polyrhizum* 203
– *verrucosum* 202
Scutellinia cejpii 228
– *scutellata* 228
– *umbrorum* 228
Seidiger Risspilz 120
Seidiger Röhrling 101
Seifen-Ritterling 173
Seitling, Austern- 148
Seitling, Berindeter 148
Seitling, Brauner Kräuter- 147
Seitling, Eichen- 148
Semmel-Stoppelpilz 108
Sklerotien-Porling 214
Sommer-Steinpilz 21
Sommer-Trüffel 204
Sonnen-Täubling 157, 164
Sparassis crispa 229
Spargelpilz 90
Sparriger Schüppling 146

Speise-Morchel 186
Speise-Täubling 165
Speise-Täubling, Fleischroter 165
Speise-Täubling, Grüner 70
Spei-Täubling, Buchen- 152, 156, 161, 165
Spei-Täubling, Kirschroter 156
Spei-Täubling, Schwarzroter 152
Spindeliger Rübling 150
Spitzbuckeliger Orange-Schleierling 94
Spitzgebuckelter Raukopf 94
Spitz-Morchel 185
Stachelbeer-Täubling 162
Stadt-Champignon 57
Stadt-Egerling 57
Starkriechender Pfifferling 97
Starkwurzelnder Hartbovist 203
Stäubling, Beutel- 196
Stäubling, Birnen- 200
Stäubling, Flaschen- 198
Stäubling, Groß- 196
Stäubling, Igel- 195
Stäubling, Münzen- 199
Stäubling, Niedergedrückter 199
Stäubling, Riesen- 193
Stäubling, Stinkender 197
Stäubling, Wiesen- 199
Steineichen-Raufuß 47
Steinpilz, Eichen- 21
Steinpilz, Fichten- 23
Steinpilz, Gemeiner 23
Steinpilz, Kiefern- 26
Steinpilz, Schwarzhütiger 20
Steinpilz, Sommer- 21
Stinkender Stäubling 197
Stinkmorchel, Dünen- 188
Stinkmorchel, Gemeine 188
Stink-Schwindling, Gemeiner 143
Stink-Täubling, Gemeiner 158
Stockschwämmchen, Echtes 122
Stockschwämmchen, Gemeines 122
Stoppeliger Drüsling 224
Stoppelpilz, Rotgelber 108
Stoppelpilz, Semmel- 108
Striegelige Tramete 215

Striegeliger Teuerling 222–223
Strobilomyces floccopus 41
– *strobilaceus* 41
Stropharia aeruginosa 168
– *caerulea* 168
Strubbelkopf-Röhrling 41
Stubbling 78–79
Südlicher Ackerling 62
Südlicher Schüppling 62
Suillellus luridus 25
Suillus aeruginaceus 49
– *bovinus* 42
– *cavipes* 43
– *granulatus* 44
– *granulatus* var. *mediterraneensis* 47
– *grevillei* 45
– *lacrinius* 49
– *luteus* 46
– *mediterraneensis* 47
– *variegatus* 48
– *viscidus* 49

T

Tapinella atrotomentosa 169
Täubling, Apfel- 161
Täubling, Blaublättriger Weiß- 132
Täubling, Blaugrüner Reif- 154
Täubling, Blut- 152, 156
Täubling, Buchen-Spei- 152, 156, 161, 165
Täubling, Camembert- 158
Täubling, Dickblättriger Schwärz- 160
Täubling, Flammenstiel- 152, 156
Täubling, Fleischroter Speise- 165
Täubling, Frauen- 154
Täubling, Gallen- 157
Täubling, Gefelderter Grün- 166
Täubling, Gefleckter 159
Täubling, Gelber Graustiel- 157
Täubling, Gemeiner Stink- 158
Täubling, Glänzendgelber Dotter- 164
Täubling, Grasgrüner Birken- 151
Täubling, Grasgrüner 151
Täubling, Grüner Speise- 70
Täubling, Grüngefelderter 166

Täubling, Kirschroter Spei- 156
Täubling, Kratzender Kamm- 158
Täubling, Mandel- 158
Täubling, Morse- 158
Täubling, Orangeroter Graustiel- 155
Täubling, Purpurschwarzer 152–153
Täubling, Rauchbrauner Schwärz- 160
Täubling, Roter Herings- 152, 156
Täubling, Scharfblättriger Schwärz 160
Täubling, Schwarzanlaufender 160
Täubling, Schwarzroter Spei- 152
Täubling, Sonnen- 157, 164
Täubling, Speise- 165
Täubling, Stachelbeer- 162
Täubling, Violettgrüner 154
Täubling, Violettstieliger 151, 154, 170, 174
Täubling, Weicher Dotter- 159
Täubling, Weinroter Graustiel- 155
Täubling, Wolfs- 162
Täubling, Zedernholz- 155
Täubling, Zitronen- 157, 164
Täubling, Zitronenblättriger 163
Teuerling, Gestreifter 222–223
Teuerling, Striegeliger 222–223
Teuerling, Tiegel- 222–223
Teuerling, Topf- 222
Teufelsei 188
Tiegel-Teuerling 222–223
Tiger-Ritterling 171
Tintenfischpilz 220–221
Tintling, Falten- 89
Tintling, Grauer 89
Tintling, Schopf- 90
Tonblasser Fälbling 107
Tongrauer Fälbling 107
Topf-Teuerling 222
Totentrompete 96
Tramete, Buckel- 215
Tramete, Bunte 215
Tramete, Schmetterlings- 215
Tramete, Striegelige 215
Trametes gibbosa 215
– *hirsuta* 215
– *versicolor* 215

Träuschling, Grünblauer 168
Träuschling, Grünspan- 168
Tremella foliacea 230
– *mesenterica* 230
Tremellodon gelatinosum 225
Tremiscus helvelloides 231
Tricholoma argyraceum 175
– *auratum* 170
– *cingulatum* 175
– *equestre* 170
– *flavovirens* 170
– *pardalotum* 171
– *pardinum* 171
– *portentosum* 172
– *saponaceum* 173
– *sulphureum* 174
– *terreum* 175
– *tigrinum* 171
– *vaccinum* 176
– *virgatum* 177
Tricholomopsis decora 178
– *rutilans* 178
Trichterling, Bleiweißer 85, 88, 117
Trichterling, Feld- 86
Trichterling, Gelb- 118
Trichterling, Grüner Anis- 168
Trichterling, Kerbrandiger 118
Trichterling, Laubfreund- 85
Trichterling, Mönchskopf- 117
Trichterling, Nebelgrauer 87
Trichterling, Ockerbrauner 118
Trichterling, Parfümierter 118
Trichterling, Schuppiger 118
Trichterling, Wachsstieliger 88, 117
Trompeten-Pfifferling 97
Trüffel, Böhmische 201
Trüffel, Burgunder- 204
Trüffel, Perigord- 205
Trüffel, Schwarze 205
Trüffel, Sommer- 204
Trüffel, Winter- 204, 205
Tuber aestivum 204
– *blotii* 204
– *brumale* 204, 205

– *magnatum* 205
– *melanosporum* 205
Tylopilus felleus 50
– *porphyrosporus* 51

U

Ungezonter Schwefel-Milchling 125

V

Vascellum pratense 199
Verpa bohemica 189
– *conica* 187
Verpel, Böhmische 189
Verpel, Fingerhut- 187
Verpel, Glocken- 187
Verpel, Runzel- 189
Vielgestaltige Holzkeule 233
Violetter Lacktrichterling 123
Violetter Rötelritterling 138
Violettgrüner Täubling 154
Violettstieliger Täubling 151, 154, 170, 174
Vollgestopfter Nestling 222
Vollstielige Kraterelle 96
Volvariella gloiocephala 179
– *speciosa* 179
– *volvacea* 179
Volvopluteus gloiocephalus 179
Voreilender Ackerling 62

W

Wachsstieliger Trichterling 88, 117
Wald-Champignon 60
Wald-Egerling, Kleiner 60
Wald-Schneckling 98
Warziger Drüsling 218, 224
Warzigsporiger Schildborstling 228
Weicher Dotter-Täubling 159
Weinroter Graustiel-Täubling 155
Weinroter Kiefern-Reizker 130
Weißer Ackerling 62
Weißer Büschelrasling 85
Weißer Rasling 85
Weißstielige Rotkappe 36
Weiß-Täubling, Blaublättriger 132

Wetterstern, Gemeiner 190
Wiesen-Champignon 58
Wiesen-Egerling 58
Wiesen-Ellerling, Orangefarbener 98
Wiesen-Stäubling 199
Winterpilz 102
Winter-Trüffel 204, 205
Wolfs-Röhrling 29
Wolfs-Täubling 162
Wolliger Milchling 132
Wolliggestielter Schirmling 137
Wollstiel-Schirmling, Gelbflockiger 137
Wulstiger Lackporling 207
Wulstling, Eier- 74, 76
Wulstling, Fransiger 74
Wulstling, Gedrungener 66
Wulstling, Gelber 65
Wulstling, Grauer 66
Wulstling, Grüner Gift- 70–71
Wulstling, Narzissengelber 67
Wulstling, Porphyrbrauner 72
Wulstling, Rötender 73

X

Xerocomellus chrysenteron 52
– *porosporus* 53
Xerocomus badius 34
– *chrysenteron* 52
– *parasiticus* 40
– *porosporus* 53
– *subtomentosus* 28
Xylaria hypoxylon 232
– *longipes* 233
– *polymorpha* 233

Z

Zähling, Anis- 134
Zähling, Geruchloser 134
Zedernholz-Täubling 155
Ziegelbrauner Saftling 104
Ziegelroter Risspilz 119
Ziegelroter Schwefelkopf 116
Ziegenbart 219, 226
Ziegenlippe 28

Zimt-Röhrling 32
Zinnoberroter Hautkopf 95
Zitronenblättriger Täubling 163
Zitronen-Täubling 157, 164
Zitterling, Blattartiger 230
Zitterling, Goldgelber 230
Zitterzahn 225
Zottiger Reizker 131
Zottiger Ritterling 176
Zucht-Champignon 56
Zunderschwamm 207
Zunderschwamm, Falscher 212
Zungenporling, Birken- 213
Zweifarbiger Schneckling 114
Zweisporiger Egerling 56
Zwerg-Bovist, Bleigrauer 192